

**SYÖMÄÄN
PUUKKOBULEVARDILLE!**
**Helsingin Pitkänsillan pohjoispuolen
ravintolakulttuuri ja ruokamaine**

Helsingin yliopisto
Kasvatustieteellinen tiedekunta
Kotitaloustieteen koulutusohjelma
Pro gradu -tutkielma
Kotitaloustiede
Kesäkuu 2018
Mira Laaksonen

Ohjaajat: Johanna Mäkelä &
Sirpa Tani



Tiedekunta - Fakultet - Faculty Kasvatustieteellinen		Laitos - Institution - Department Kasvatustieteiden osasto	
Tekijä - Författare - Author Mira Laaksonen			
Työn nimi - Arbetets titel Syömään Puukkobulevardille! Helsingin Pitkäsillan pohjoispuolen ravintolakulttuuri ja ruokamaine			
Title The Restaurant Culture and Reputation of the North Side of the Long Bridge of Helsinki			
Oppiaine - Läroämne - Subject Kotitaloustiede			
Työn laji/ Ohjaaja - Arbetets art/Handledare - Level/Instructor Pro gradu -tutkielma / Johanna Mäkelä & Sirpa Tani		Aika - Datum - Month and year Kesäkuu 2018	Sivumäärä - Sidoantal - Number of pages 90 s. + 4 liitettä
<p>Tiivistelmä - Referat – Abstract</p> <p>Kaupunki kulttuurisena ympäristönä tarjoaa mielenkiintoisen näkökulman ruoka- ja ravintolakulttuurin sekä alueen maineen ja imagon rakentumisen tutkimiselle. Tämän tutkimuksen tavoitteena on kuvata, analysoida ja tulkita Helsingin Pitkäsillan pohjoispuolista ruokaravintolatarjontaa, ravintolakulttuuria sekä Vaasankadun ravintolakulttuurissa ja ruokamaineessa tapahtuneita muutoksia vuosien 1974–2017 välisenä aikana. Tutkimusasetelma työssäni muodostuu Helsingin Pitkäsillan pohjoispuolen ruokaravintoloiden kartoituksesta ja niiden mahdollisen erityislaatuisuuden toteamisesta sekä Vaasankadun ruokamaineen muuttumisesta ja siihen vaikuttaneista tekijöistä.</p> <p>Tutkielmassani käytin kolmenlaisia aineistoja. Haastattelin tammikuussa 2018 viittä Alppiharjun alueen ravintoloitsijaa tai ravintolatyöntekijää siitä, kuinka he näkevät Alppiharjun ja Vaasankadun alueen maineen, millaisena he kokevat alueen ruokamaineen, ja millaisia muutoksia he ovat siinä havainneet. Kartoitin eat.fi -palvelun avulla Pitkäsillan pohjoispuolen sekä Töölön alueiden ruokaravintolatarjonnan ja tutkin, poikkeako näiden alueiden ravintolatarjonta toisistaan. Näiden aineistojen lisäksi käytin Vaasankadun liikehuoneistoista vuosilta 1974–2017 tehtyjä kartoituksia ja tutkin niiden perusteella, millaisia muutoksia Vaasankadun ravintolatarjonnassa on tapahtunut tämän neljäkymmenen vuoden aikajänteen aikana. Lähdemateriaalina hyödynsin muun muassa professori Heikki Wariksen väitöskirjaa Työläisyhteiskunnan syntyminen Helsingin Pitkäsillan pohjoispuolelle. Aineistot analysoin pääosin laadullisen sisällönanalyysin keinoin. Näiden kolmen tutkimusaineiston ja niistä saamani tietojen perusteella sekä muun lähdemateriaalin pohjalta muodostin kuvan Alppiharjun alueen ja erityisesti Vaasankadun ravintolakulttuurista ja ruokamaineesta sekä niihin vaikuttavista tekijöistä.</p> <p>Pitkäsillan pohjoispuolen ravintolatarjonta oli vuonna 2017 tutkimuksen perusteella melko samankaltainen kuin vertailukohteena olleessa Töölössä. Vaasankadun ravintolatarjonta on lisääntynyt ja monipuolistunut merkittävästi vuodesta 1974. Tästä huolimatta Vaasankatu tunnetaan yhä baarikatuna ja alueen ruokamaine koetaan yhä melko vaatimattomaksi. Alppiharjun ravintoloitsijat näkevät alueen kuitenkin ravintolakulttuurin näkökulmasta houkuttelevana ja odottavat alueen sekä sen ruokamaineen kehittyvän tulevaisuudessa positiiviseen suuntaan Pasilan ja Kalasataman alueiden laajenemisen myötä.</p>			
Avainsanat – Nyckelord ravintolakulttuuri, kaupunkikulttuuri, ruokamaine, alueen maine ja imago, ruokakaupunki, Helsinki, Vaasankatu			
Keywords restaurant culture, city culture, restaurant reputations, reputation and image of place, urban food culture, Helsinki, Vaasankatu			
Säilytyspaikka - Förvaringsställe - Where deposited Helsingin yliopiston kirjasto – Helda, e-Thesis (opinnäytteet)			



Tiedekunta - Fakultet - Faculty Educational Sciences		Laitos - Institution - Department Education	
Tekijä - Författare - Author Mira Laaksonen			
Työn nimi - Arbetets titel Syömään Puukobulevardille! Helsingin Pitkänsillan pohjoispuolen ravintolakulttuuri ja ruokamaine			
Title The Restaurant Culture and Reputation of the North Side of the Long Bridge of Helsinki			
Oppiaine - Läroämne - Subject Home economics			
Työn laji/ Ohjaaja - Arbetets art/Handledare - Level/Instructor Master's Thesis / Johanna Mäkelä & Sirpa Tani		Aika - Datum - Month and year June 2018	Sivumäärä - Sidoantal - Number of pages 90 pp. + 4 appendices
<p>Tiivistelmä - Referat – Abstract</p> <p>The city as a cultural environment offers an interesting visual angle to food and restaurant culture as well the research of the development of the reputation and image of the area. The purpose of this thesis is to represent, analyze and interpret the restaurant supply and culture in the North Side of the Long Bridge of Helsinki as well as the changes in the restaurant reputation in the Vaasankatu restaurant culture in between the 1974 and 2017. The framework was formed by the survey of the restaurants and their special features in the North Side of the Long Bridge of Helsinki. The research focused also of the change of the restaurant reputation and the factors that influenced on it.</p> <p>Three different research methods were used in this thesis. In January 2018 an interview was executed of the five restaurant owners and employees. They were asked how they saw the restaurant reputation of Alppiharju and Vaasankatu area and what type of changes they have seen on it. Eat.fi –service was used to investigate the restaurant supply of the North Side of the Long Bridge of Helsinki and Töölö area. I also studied whether the selection of the restaurants differs in between these areas. In addition to this I used the mappings of the business premises in Vaasankatu during the years 1974 and 2017 and studied the changes in these during these years. The doctoral thesis of the formation of the labor society in the North Side of the Long Bridge of Helsinki of the professor Heikki Waris was utilized in this study. A qualitative content analysis was used in the analysis of the research materials. As a result a description of the restaurant culture and image as well as the influencing factors was formed of the Alppiharju district and especially the Vaasankatu area.</p> <p>The restaurant supply in the Vaasankatu area was similar to Töölö area in the year 2017. The selection has remarkably increased and diversified since 1974 in the Vaasankatu area. In spite of this Vaasankatu is still known as street of bars and restaurant reputation is fairly modest. The restaurant owners saw the district attempting in the restaurant culture point of view. They were also hoping that the restaurant reputation of this area will develop in a positive way as the Kalasatama and Pasila districts will expand.</p>			
Avainsanat - Nyckelord ravintolakulttuuri, kaupunkikulttuuri, ruokamaine, alueen maine ja imago, ruokakaupunki, Helsinki, Vaasankatu			
Keywords restaurant culture, city culture, restaurant reputation, reputation and image of place, urban food culture, Helsinki, Vaasankatu			
Säilytyspaikka - Förvaringsställe - Where deposited Helsinki University Library - Helda, e-Thesis (opinnäytteet)			

Sisällys

1 JOHDANTO	1
2 KAUPUNKI KULTTUURISENA YMPÄRISTÖNÄ	4
2.1 Kaupunki- ja ravintolakulttuurien kehitys	4
2.1.1 Kieltolain ja raittiusaateen vaikutus ravintolakulttuuriin	7
2.1.2 Ravintolakulttuurin kehitys kieltolain jälkeen	9
2.2 Alueen imago ja ruokamaine.....	12
2.3 Helsinki kaupunki- ja ravintolakulttuurin näkökulmasta	14
2.3.1 Helsingin Pitkäsillan pohjoispuolen historiaa	16
2.3.2 Helsingin Pitkäsillan pohjoispuoli nykypäivänä	19
2.3.3 Helsingin ruokakulttuuristrategia	23
3 TUTKIMUSTEHTÄVÄ JA TUTKIMUSKYSYMYKSET	25
4 TUTKIMUKSEN TOTEUTUS	27
4.1 Tutkimusaineistot	27
4.2 Tutkimusmenetelmät	30
4.3 Vaasankadun ja Alppiharjun alueen ravintoloiden henkilökunnan haastattelut	32
4.3.1 Haastattelun kohteena olevat ravintolat	33
4.3.2 Haastattelujen toteutus	34
4.3.3 Haastattelujen analyysi	36
5 TULOKSET	39
5.1 Kallio, Alppiharju ja Töölö alueina	39
5.2 Pitkäsillan pohjoispuolen ja Töölön ravintolatarjonta.....	44
5.3 Vaasankadun liikehuoneistojen muutokset 1974–2017	47
5.4 Alppiharjun ja Vaasankadun ravintoloitsijoiden ja henkilökunnan haastattelut	50
5.4.1 Alppiharjun alueen ja Vaasankadun ravintolatarjonta sekä alueen maine	50
5.4.2 Vaasankadun ruokamaine	59
5.4.3 Näkemyksiä Alppiharjun tulevaisuudesta.....	62
5.4.4 Ravintolakulttuurin tulevaisuus	65
6 LUOTETTAVUUS	70
7 POHDINTAA	76

LÄHTEET:.....	80
LIITTEET.....	91

TAULUKOT

Taulukko 1. Miesten ja naisten suhdeluku vuonna 1880. (Helsingin tilastollinen vuosikirja 2017.)	18
Taulukko 2. Väestön ikäjakauma 2017. (Helsingin tilastollinen vuosikirja 2017.)	20
Taulukko 3. Asumisväljyys ja asuntotyypit 2017. (Helsingin tilastollinen vuosikirja 2017.)	22
Taulukko 4. Puolueiden kannatus, kunnallisvaalit 2017. (Helsingin tilastollinen vuosikirja 2017.)	22
Taulukko 5. Väestö iän mukaan piireittäin ja osa-alueittain 1.1.2017. (Helsingin tilastollinen vuosikirja 2017.)	40
Taulukko 6. Asuntokantaa kuvaavia tunnuslukuja peruspiireittäin ja osa-alueittain 31.12.2016. (Helsingin tilastollinen vuosikirja 2017.)	41
Taulukko 7. Asunto-osakkeiden keskimääräinen neliöhinta Helsingissä. (Helsingin tilastollinen vuosikirja 2017.)	43
Taulukko 8. Ravintoloiden lukumäärät ja %-osuudet ravintolatyypeittäin Pitkänsilän pohjoispuolella sekä Töölössä. (eat.fi-verkkosivusto, 2017.)	45
Taulukko 9. Vaasankadun elintarvikehuoneistot ja tyhjät liiketilat 1974-2017. (Tani, 2017.)	48
Taulukko 10. Vaasankadun ruokaravintolat 10.6.2017. (Tani, 2017.)	61

KUVIOT

Kuvio 1. Alppiharjun alueen ja Vaasankadun ruokamaineen muodostuminen ..	30
--	----

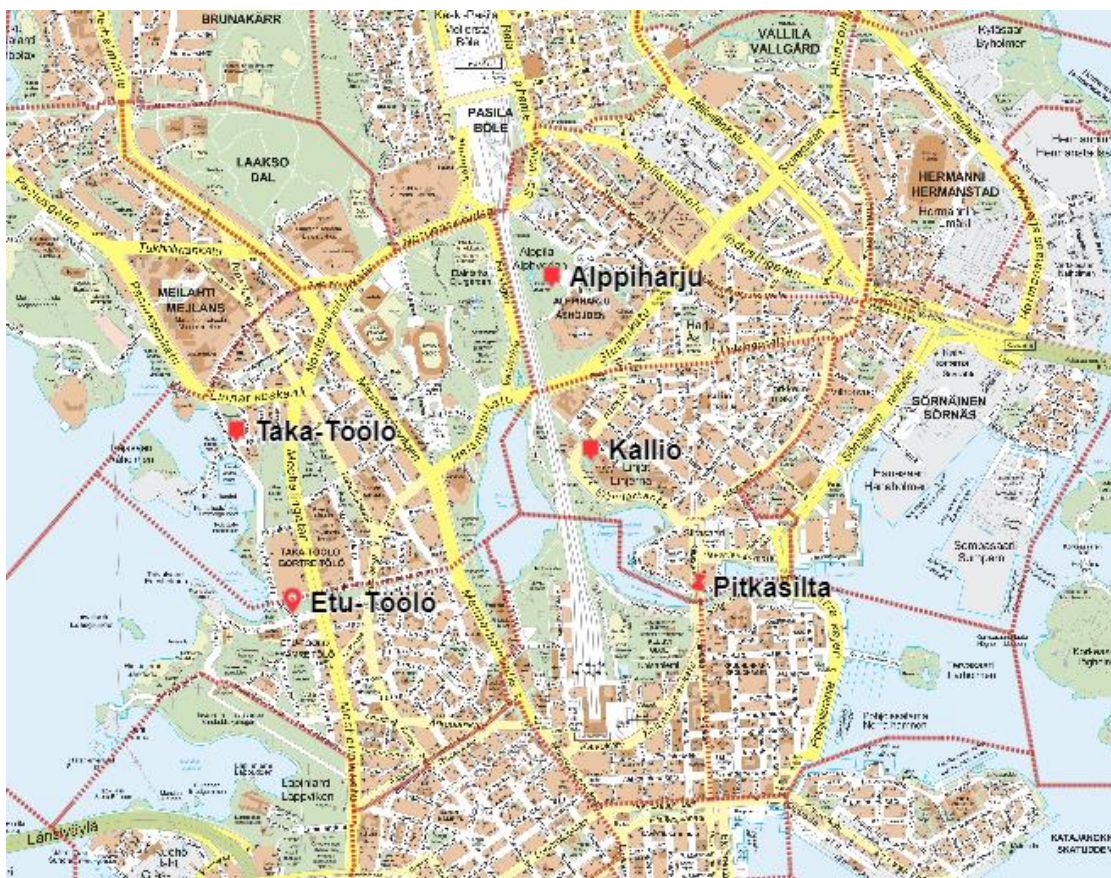
1 Johdanto

Ruoka, erilaiset ruokakulttuurit, ravintolasyöminen sekä yleinen kiinnostus ruokaa ja syömistä kohtaan lisääntyvät jatkuvasti. Ruoasta ja syömisestä puhutaan mediassa, ruokablogit keräävät paljon lukijoita, ravintola-arvosteluja kirjoitetaan ja luetaan ahkerasti, erilainen ruokahifistely on trendikästä. Ruoka merkitsee nykypäivänä monelle enemmän kuin pelkkää vatsan täytettä ja polttoainetta elimistölle. Ruoka voi olla harrastus ja intohimo, ja sen perässä voidaan matkustaa pitkiäkin matkoja niin kotimaassa kuin ulkomaillakin. Ruoan kautta voidaan tutustua eri maiden kulttuureihin ja ihmisiin. Tämä kiinnostus ruokaan ja erilaisiin ruokakulttuureihin ovat vahvassa nousussa kautta maailman ja näkyvät myös Suomessa. Etnisten ja erilaisten erikoisravintoloiden määrä ja kirjo lisääntyvät Suomessa vauhdikkaasti globalisaation sekä ihmisten kasvaneen matkustelun myötä. Etnisten ravintoloiden määrän kasvu ja ravintolasyömisestä arkipäiväistyminen näkyvät myös ravintolakulttuurin muutoksena. Ravintolakulttuurin muutoksesta esimerkkeinä voidaan nähdä sekä kasvisruoan että katuruokakulttuurin suosion kasvu viime vuosina. Kaupunkien ravintolatarjonta ja makumaailmat muuttuvat nykypäivänä nopeallakin tahdilla ruokakulttuurin sekä väestön muutosten ja niiden myötä asiakkaiden erilaistuneiden tarpeiden mukaan.

Olen syntyjäni helsinkiläinen ja tehnyt koko työurani tavalla tai toisella ruoan parissa muun muassa ravintolakokkina. Suhteeni ruokaan ja ruoanlaittoon on ollut aina intohimoinen. Olen myös kiinnostunut sekä kaupunki- että ruokakulttuureista ja erityisesti niiden risteämisestä sekä siitä, kuinka tämä kulttuurien sekoittuminen vaikuttaa ravintolakulttuuriin ja sen kehittymiseen. Näiden kiinnostusten kohteiden myötä innostuin perehtymään tarkemmin Helsingin ravintolakulttuuriin. Lähestyn aihetta myös alueen maineen ja sen muuttumisen näkökulmasta. Tämän vuoksi rajasin tutkimusalueen historiallisestikin mielenkiintoiseen ja paljon mielenkiintoa herättävään Pitkäsillan pohjoispuoleen ja erityisesti maineikkaaseen Vaasankatuun.

Tämä ruoka- ja kaupunkikulttuurien risteäminen ja sen vaikutukset ravintolakulttuuriin ja ruokamaineeseen ovat inspiroineet minua tämän tutkimuksen tekemi-

seen. Tutkimuksen tarkoituksena on kuvata, analysoida ja tulkita Helsingin Pitkäsillan pohjoispuolen ruokaravintolatarjontaa, ravintolakulttuuria sekä Vaasankadun, joka myös Puukkobulevardina tunnetaan, ravintolakulttuurissa ja ruokamaineesta tapahtuneita muutoksia vuosien 1974–2017 välisenä aikana. Eri-tyisen kiinnostukseni kohteena on Vaasankadun ruokamaine, kuinka tämä maine on muodostunut ja muuttunut viime vuosien aikana. Tavoitteena on muodostaa käsitys Alppiharjun alueen ja erityisesti Vaasankadun ravintolakulttuurista ja ruokamaineesta tekemiäni haastattelujen, Vaasankadun toimitilakartoituksen sekä analysoimani ravintolakartoituksen perusteella. Tutkimuksen toisena tavoitteena on selvittää voiko ravintolakulttuurin muutoksen kautta myös selittää kaupunkikulttuurissa vuosien aikana tapahtuneita muutoksia. Kartoittamalla ja analysoimalla Kallion ja Alppiharjun kaupunginosien ravintolatarjontaa ja tutkimalla erityisesti Vaasankadulla tapahtuneita muutoksia toivon löytäväni niistä merkityksiä, jotka kuvaisivat myös yleisemmällä tasolla Helsingin kaupunki- ja ravintolakulttuurin muutosta. Vertailen myös Kallion ja Alppiharjun sekä Töölön kaupunginosien (kuva 1) ravintolatarjontaa ja tutkin, löytyykö niiden ravintolatarjonnasta eroavaisuuksia tai samankaltaisuutta.



Kuva 1. Tutkimuksen keskeiset alueet kartalla (HSY, 2018).

Tutkimusta tehdessäni yllätyin siitä, kuinka vähän Suomessa on tutkittu ravintolakulttuuria erityisesti ruoan näkökulmasta. Ravintolakulttuurin tutkimuksessa pääpaino on ollut alkoholia tarjoilevien ravintoloiden ja juomakulttuurin tutkimuksessa. Tämä on toisaalta ymmärrettävää, sillä ravintolat ovat yleensä Suomessa määritelty alkoholin kautta. Suuri osa ravintolatutkimuksesta on alkoholitutkijoiden tekemiä. Jopa itse sana *ravintola* on alun perin tarkoittanut paikkaa, jossa myytiin alkoholia. (Sillanpää, 2002, s. 13, 15.) Tämän tutkimuksen kiinnostavuutta lisää vähemmän tutkitun ruokaravintolanäkökulman lisäksi kaupunkikulttuurin, Helsingin ruokakulttuuristrategian ja Helsingin Pitkänsillan pohjoispuolen historian yhteen nivoutuminen.

Tutkimuksen aluksi selvitän, mitä tarkoitetaan ravintolakulttuurilla ja kaupunkikulttuurilla sekä kuinka ne näkyvät Helsingissä. Kolmas keskeinen käsite tässä tutkimuksessa on ruokamaine, joka ei käsitteenä ole vielä kovin yleinen. Toisessa luvussa kuvaan kaupunkia kulttuurisena ympäristönä, esittelen muun muassa Helsingin Pitkänsillan pohjoispuolista historiaa pääpiirteittäin niiltä osin, jotka ovat vaikuttaneet ravintolakulttuuriin ja selvitän kieltolain vaikutusta suomalaiseen ravintolakulttuuriin. Seuraavaksi selvitän, mitä tarkoitetaan ruokamaineella, alueen maineella, imagolla ja mielikuvalla sekä kuvaan tarkemmin Helsinkiä kaupunki- ja ravintolakulttuurin näkökulmasta. Kolmannessa luvussa esittelen tutkimustehävän ja tutkimuskysymykset. Neljännessä luvussa kuvaan tutkimuksen toteutuksen ja aineiston analyysin. Viidennessä luvussa keskityn tutkimukseni tuloksiin ja niistä tekemiini johtopäätöksiin. Tutkimuksen viimeiset luvut käytän tutkimuksen ja sen tulosten luotettavuuden pohdintaan sekä esittelen muutamia mahdollisia jatkotutkimusten aiheita.

2 Kaupunki kulttuurisena ympäristönä

Ravintolat ja kaupungit liittyvät toisiinsa, kuten myös ravintola- ja ruokakulttuuri sekä kaupunkikulttuuri. Suuri osa ravintoloista sijaitsee kaupungeissa, jotkut ravintolat voivat toimia kaupunkien tunnusmerkkeinä ja osaan kaupungeista yhdistetään tietyt ruoat, esimerkiksi New York on tunnettu aamiaisbageleistaan, Napoli pizzastaan, Berliini currywurstistaan, Kuopio muikkukukoistaan, Tampere mustasta makkarastaan ja Pori nahkiaisistaan. Nauttimalla paikallista ruokaa pääsee osalliseksi paikallisesta kulttuurista. (Mäkelä, 1998, s. 35.) Kaupunkien maku- maailmat, ravintolat ja niiden tarjonta muuttuvat nopeallakin tahdilla ruokakulttuurin, väestön muutosten ja asiakkaiden kysynnän muutosten myötä. Perinteiset ruoat ja ravintolat pitävät usein sijansa, ympäröivien ravintoloiden ja kahviloiden vaihtuessa tai muuttaessa konseptejaan kysynnän ja trendien muuttuessa. Kaupungissa löytyy valinnanmahdollisuuksia. Ruokakulttuurin professori Johanna Mäkelä (1998, s. 41) kuvaileekin kaupunkia makujen sulatusuuniksi.

2.1 Kaupunki- ja ravintolakulttuurien kehitys

Kaupunkikulttuurilla on monia erilaisia määritelmiä. Yksinkertaisimmillaan kaupunkikulttuurilla voidaan tarkoittaa erilaisia tapoja elää kaupungissa (Mustonen, 2014). Ruoppila ja Cantell (2000, s. 36) määrittelevät kaupunkikulttuurin erityisesti vapaa-ajalla tapahtuvaksi tekemiseksi ja olemiseksi, joka sijoittuu kodin ja työpaikan ulkopuolelle. Kaupunkikulttuuri myös muuttuu kaupungin muuttumisen myötä. Perinteisesti kaupunki on jakautunut sisä- ja ulkotiloihin, mutta nykyisin selkeää jakoa sisä- ja ulkotiloihin ei enää ole. Kauppakeskukset, kortteleiden läpi tehdyt pasaasit, katetut sisäpihat sekä kauppojen ja ravintoloiden terassit ja ulkomainokset ovat hämärtäneet kaupan ja kadun, sisä- ja ulkotilan välistä eroa. Kaiken kaikkiaan kaupunki muuttuu suljetuista tiloista avonaisiksi ja yksityisistä julkisiksi esimerkiksi suurten lasiseinien myötä. Tällainen kaupungin muuttuminen puolijulkiseksi tilaksi vaikuttaa myös siellä vallitsevaan kaupunkikulttuuriin. (Mäenpää, 2000, s. 24–31.)

Länsimainen ravintolakulttuuri on saanut alkunsa Ranskasta, jonne perustettiin ensimmäinen ravintola vuonna 1765 (Sillanpää, 2002, s. 18). Ranskasta ravintolakulttuuri levisi muualle Eurooppaan ja 1700- ja 1800-luvun vaihteessa saapui myös Skandinaviaan ja Suomeen. Ravintola on porvarillinen ilmiö, joka syntyi porvariston kulta-aikana (*la belle époque* 1871–1914) ennen ensimmäistä maailmansotaa. Porvariston merkitys ravintoloiden kehitykselle oli merkittävä, sillä tämän yhteiskuntaluokan edustajilla, pankkiireilla, kauppiailla, virkamiehillä ja opettajilla oli sekä aikaa että rahaa. Sillanpään (2002, s. 21) mukaan kaupunkien kasvu sekä ravintola- ja hotellielinkeidon laajeneminen liittyivät toisiinsa: kaupunki toimii sekä yhteiskunnallisten muutosten ja kehityksen moottorina sekä uuden gastronomisen alan synnyttäjänä. Modernin ravintolan kenties tärkein tunnusmerkki olikin se, että ylemmät yhteiskuntaluokkien edustajat alkoivat käydä ravintoloissa. (Sillanpää, 2002, s. 20–21.)

Kulttuuriset erot, elämäntyyli ja maku ovat tutkitusti luokkasidonnaisia. Leskisen ja Sorosen (2006) mukaan sosiologi Pierre Bourdieun makuteoria keskittyy yhteiskuntaluokkien välisiin eroihin, joissa yläluokkainen, hienostunut maku erottautuu työväenluokkaisesta populaarimausta. Vanhahtavat yhteiskuntaluokkajaot eivät Suomessa ole yhtä jyrkkiä kuin esimerkiksi Ranskassa, mutta korkeakulttuurin ja populaarikulttuurin eroja on täälläkin nähtävissä muun muassa esimerkiksi ihmisten elämäntyyliissä, kulutuskäyttäytymisessä sekä ruokailutottumuksissa ja -käyttäytymisessä. (Leskinen & Soronen, 2006, 1–2.) Suomessa Niina Kahma (2001) on tutkinut väitöskirjassaan suomalaisten yhteiskuntaluokkien ja kulttuuri- maun välisiä yhteyksiä, jossa yhtenä tutkittavana kulttuurinlajina oli muun muassa ulkona syöminen. Tämä luokkasidonnaisuus on näkynyt ravintolaelämän historiassa aina modernin ravintolan alkuaajoista lähtien (Sillanpää, 2002, s. 21). Ravintola on ollut kiistanalainen paikka, jonka arvostus on vaihdellut eri aikakausina. Ravintolatilat ovat toimineet ja toimivat edelleen myös luokka-aseman korostamisen ja erottautumisen paikkana. Ruokailupaikan, ruokaseuran ja syömämme ruoan valinnalla voimme osoittaa millaisia arvoja ja tapoja edustamme tai haluamme edustaa. (Finkelstein, 2014, s. 175–176.)

Suomessa ravintolakulttuuri alkoi kehittyä Ruotsin vallasta irrottautumisen yhteydessä. Ravintolatoiminta käynnistyi aluksi Turussa, joka oli tuolloin Suomen pääkaupunki. Pääkaupungin muuttaminen Turusta Helsinkiin vuonna 1812, Turun palo vuonna 1827 ja sen myötä yliopiston muuttaminen Helsinkiin aiheutti sen, että myös ravintolatoiminnan keskus ja kehitys siirtyivät Helsinkiin. (Sillanpää, 2002, s. 12, 20–21, 30–31; Viitasaari, 2006, s. 18, 29–31.)

Helsingin kaupunkikulttuurin muutos kiteytyy Ruoppilan ja Cantellin (2000, s. 35) mukaan ravintoloissa tapahtuneisiin muutoksiin. Ravintoloiden lukumäärä on lisääntynyt ja myös erilaiset ravintolatyypit ovat lisääntyneet ja moninaistuneet. Suurin kaupunkikulttuurin murros tapahtui 1980–1990 -luvuilla. Helsingin kaupunkikulttuuri kehittyi paljolti jäljittelemällä länsieurooppalaista kaupunkikulttuuria sovittaen sitä suomalaiseen ja helsinkiläiseen kontekstiin. Tuolloin kahvilat, pika-ruokaravintolat ja etniset ravintolat lisääntyivät kaupunkikuvassa. Siihen mennessä ravintolaelämä ei ollut vielä ollut suuressa roolissa suomalaisessa kulttuurissa. Alkoholipolitiikka ja raittiusliike ovat olleet merkittävässä asemassa suomalaisen ravintolakulttuurin kehittymisessä aina 1800-luvulta saakka. Vielä 1960-luvulla tiukka alkoholipolitiikka säätelöi ravintolatoimintaa, ja esimerkiksi naisten ravintolassa käymistä pidettiin moraalisenä ongelmana. 1960–1970-luvuilla nautintanssit yleistyivät Alkon antaman lausunnon myötä. Lausunto mahdollisti naisten käymisen ravintolassa ilman miestä. Ravintolatarjonnan lisääntymiseen ja muutoksiin vaikutti muuttuneen kysynnän lisäksi myös julkisen sääntelyn ja viranomaisvalvonnan muuttuminen. Alko löysensi anniskeluoikeuksien myöntämistään vuonna 1986, joka vaikutti suuresti ravintoloiden, erilaisten pienten keskiolutkuppiloiden ja terassien lisääntymiseen. Myös ulkomaanmatkailun lisääntymisellä oli merkityksensä ravintolatarjonnan lisääntymiseen ja monipuolistumiseen. Ulkomaanmatkailu mahdollisti vaikutteiden siirtymisen Suomeen laajemmin ja nopeammin, kun yhä useammat suomalaiset olivat kosketuksissa muiden kulttuurien kanssa. (Ruoppila & Cantell, 2000, s. 35, 48–49; Sillanpää, 2002; Mäenpää, 2005, s. 14–16.)

2.1.1 Kieltolain ja raittiusaatteen vaikutus ravintolakulttuuriin

1800-luvun jälkipuoliskolla suomalainen yhteiskunta koki suuria muutoksia myös alkoholin käytön ja kulutuksen suhteen. Aluksi alkoholin, erityisesti oluen kulutus lisääntyi ja toisaalla raittiusliike alkoi heräillä. Alkoholin kulutuksen lisääntymiseen vaikuttivat kaupunkien kasvaminen ja teollistuminen; ihmisillä oli enemmän rahaa käytettävissään. Myös ajatusmaailma oli suotuista, sillä oluen kohtuukäytön uskottiin ehkäisevän juoppoutta vielä 1870-luvun alkupuolella. Olutta sai myydä maaseuduille perustetuissa kaupoista vapaasti aina vuoteen 1879 saakka, jolloin olut pantiin verolle ja kunnat saivat päättää maaseudun kauppohenkilöiden oluenmyyntiluvista. 1800-luvun loppupuolella Suomeen perustettiin Ruotsin mallin mukaisesti kunnallisia anniskeluyhtiöitä, joilla usein oli alkoholin myynnin yksinoikeus. Tällä tavoin alkoholin myyntiä ja sitä kautta alkoholin haitallisia vaikutuksia pyrittiin vähentämään. Ravintoloitsijat olivat 1800-luvulla pääasiassa ulkomaalaisia, Ruotsista ja Saksasta lähtöisin. Pietarin kautta Suomeen välittyi myös ranskalaisista ravintolakulttuuria. Tyypillistä suomalaiselle ravintolakulttuurille tuolloin oli se, että ravintoloiden anniskelu oli sallittu vain majatalojen ja kesteriäiden matkustajille, eikä paikalliselle väestölle anniskeltu lainkaan. (Sillanpää, 2002, s. 36–37; Pulkkinen, 2015, s. 30–33.)

Alkoholilain kiristysten ja asenteiden muuttumisen myötä keskusteluihin nousi 1890-luvulla myös kieltolain mahdollisuus. Raittiuskeskustelua johtivat raittiusliikkeet, joista ensimmäinen oli perustettu jo vuonna 1860. Raittiusliikkeet pyrkivät alun alkoholin kohtuukäytön suosittelusta alkoholin täyskieltoon. Vuosisadan lopulla raittiusliikkeisiin kuului yli 10 000 jäsentä. Myös naiset ryhmittäytyivät raittiusaatteen taakse ja vuonna 1876 luovutettiin Suomen kenraalikuvernööri Nikolai Adlerbergille ensimmäinen naisten laatima adressi, jossa vaadittiin alkoholituotannon jyrkkää rajoittamista. Naisten lisäksi myös työväestö innostui raittiusaatteesta ja Suomen työväenpuolue hyväksyi kieltolain tavoitteekseen vuosina 1899 sekä 1903. Raittiusaatteella ja työväenpuolueella oli ideologinen yhteys. Katsottiin, että raittius sekä selkeyttää luokkatietoisuutta että vastustaa alkoholiteollisuutta, joka toimi Suomessa kapitalismin tukijalkana. Raittiusaate ei ollut pelkästään suomalainen ilmiö vaan kieltolakivaatimuksia täyskielloista ositettiin kieltoihin ilmeni ympäri maailman. (Pulkkinen, 2015, s. 37–49.)

Suomessa kieltolakia ryhdyttiin valmistelemaan vuonna 1906, ja se hyväksyttiin useaan kertaan vuosien varrella, mutta sen vahvistaminen takkusi kerta toisensa jälkeen. Kieltolain vahvistamista vastustettiin sekä eduskunnassa että se-naatissa. Lopulta ensimmäinen maailmansota rajoitti alkoholin myyntiä ja anniskelua erilaisilla myyntikielloilla, jolloin alkoholin käyttö lakkasi Suomessakin miltei kokonaan. Kieltolakiajatus vahvistui kaikissa maailmansotaan liittyvissä maissa. Suomessa sota-ajan alkoholirajoituksissa oli vain muutamia poikkeuksia, joista yksi oli se, että ensimmäisen luokan ravintolat olivat alkoholirajoitusten ulkopuolella. Näissä ravintoloissa asiakkaat saivat nauttia asiaan kuuluvat ruokajuomat ateriointinsa aikana. Alkoholirajoitusten myötä alkoholin kulutus väheni olemattomiin ja samalla vähenivät luonnollisesti myös alkoholin vaikutuksen alaisena tehdyt rikokset. Tätä seikkaa raittiusliikkeet hyödynsivätkin puhuessaan kieltolain puolesta. Raittiusliikkeen edustajat muotoilivat myös käsityksen ”suomalaisesta viinapäästä”, jonka mukaan suomalaisten juomatavat poikkeavat ns. ”sivistyskansojen” juomatavoista. Tämän käsityksen mukaan suomalaisten juominen on humalahakuista ja humalaisen suomalaisen käyttäytyminen sivistymätöntä ja väkivaltaista. Viimein vuonna 1917 Aleksandr Kerenskin hallitus vahvisti kieltolain, joka astui voimaan kesäkuussa 1919. (Sillanpää, 2002, s. 49, 53–54; Pulkkinen, 2015, s. 51–62.)

Kieltolaki oli voimassa vuosina 1919–1932, jolloin alkoholin anniskelu oli virallisesti kiellettyä. 1.6.1919 astui voimaan laki, joka määräsi, että yli 2 tilavuusprosenttia sisältävien alkoholijuomien valmistus, maahantuonti, myynti, kuljetus ja varastointi oli sallittua vain lääkinnällisiin tai tieteellisiin tarkoituksiin. Tällä lailla oli merkittävät vaikutukset Suomen alkoholikulttuuriin. Lieveilmiöinä tulivat muun muassa salakapakat, alkoholin salakuljetus, alkoholin korvikkeet ja alkoholipitoisten lääkkeiden menekin kasvu. Kieltolain aikana Kallio ja Alppiharju olivat erityisen tunnettuja pimeän viinan myyntipaikoistaan ja salakapakoistaan (Jokinen, 2006). Kieltolaki vaikutti myös ravintolatoimintaan esimerkiksi tulojen pienentymisenä, sillä ravintolat eivät saaneet mitään korvauksia anniskeluoikeuksien poistumisesta. Myös jatkuvat ratsiat vaikuttivat asiakasmääriin ja myyntiin alentavasti. Tämän vuoksi monet ulkomaalaisista kokeista lähtivät pois Suomesta. Sota-aika vaikutti myös maan talouteen, maa köyhtyi eikä ihmisillä ollut enää varaa syödä

ulkona. Kieltolaki kumottiin lopulta vuonna 1932 neuvon antavan kansanäänestuksen tuloksena. Pääasialliset syyt lain kumoamiseen olivat valtion rahanpuute sekä kansalaistottelemattomuus kaikilla yhteiskunnan tasoilla. Juomatavat olivat raaistuneet kieltolain aikana, jolloin yleisin alkoholijuoma oli ollut salakuljetettu sprii. Kieltolaki oli tuonut alkoholin myös aiemmin miltei alkoholittomalle maaseudulle. Salakauppa toi elannon spriin ja pirtun salakuljettajille, myyjille ja varastojille. Lopulta laki, jolla ei ollut kansan suurten rivien kannatusta, kaatui omaan mahdottomuuteensa. Kieltolaki päättyi väkijuomalain hyväksymiseen 5.4.1932. Sodan ja kieltolain päättyttyä 1930-luvulla Helsinkiin avattiin taas uusia ravintoloita, kuten Torni, Elite, Lasipalatsi ja Savoy. Talvi- ja jatkosota, elintarvikepula ja elintarvikkeiden säännöstely vaikeuttivat kuitenkin ravintoloiden toimintaa ja ravintolakulttuurin kehitystä koko 1940-luvun ajan. (Sillanpää, 2002, s. 53–54, 63; Pulkkinen, 2015, s. 9, 69–72, 99–100; Ravintolatoiminta käynnistyy keisarikunnassa, 2017.)

2.1.2 Ravintolakulttuurin kehitys kieltolain jälkeen

Sotavuosina 1940-luvun alkupuolella elettiin vahvan säännöstelyn aikaa niin elintarvikkeiden kuin alkoholin myynnin osalta. Kansanhuoltoministeriö hallinnoi elintarvikkeiden säännöstelyn lisäksi myös ravintoloiden annosten koostumusta ja hinnoittelua. Tällä oli merkittävät vaikutukset ravintoloiden tasoon, liiketoimintaan ja kannattavuuteen. Sotavuosien jälkeen ravintolat kärsivät myös merkittävästä työvoimapulasta. Ravintolatyötä ei arvostettu ja palkkataso oli alhainen verrattuna esimerkiksi tehdastyöhön. (Sillanpää, 2002, s. 81–84.)

Sodan jälkeen elintarvikkeiden säännöstely väheni ja ruokaa oli saatavilla monipuolisemmin. Tiukimman säännöstelyn päättyttyä 1948 ravintolahinnat nousivat korkealle. Toisen maailmansodan jälkeen elintaso Suomessa alkoi kuitenkin vähitellen kohentua ja kaupungistumisen vuosikymmenet alkoivat. 1950-luvun alussa Olympialaiset vaikuttivat myös Helsingin ruokatarjontaan ja -kulttuuriin. Olympialaiset tarjosivat hyvän syyn kehittää paikallista ruokakulttuuria ja katuruokaa sekä lähinnä turisteille suunnattuja tilapäisiä katukahviloita ja terasseja. Suhautuminen suomalaiseen ruokaan ja ruokaperinteeseen oli hyvin kaksijakoista. Toisaalta koettiin, että suomalaisia ruokalajeja ei ole, toisaalta olemassa olevia

ruokia häpeiltiin ja ajateltiin niiden olevan ravintoloihin sopimattomia. (Sillanpää, 2002, s. 76.) 1960-luvulla ravintoloiden lisäksi perustettiin pieniä kotoisia ravintoloita, grillejä ja pubeja. Keskioluen vapautuminen 1969 avasi keskiolutravintolakulttuurin maanlaajuisesti. Ravintoloissa asiakkaina kävivät ihmiset laidasta laitaan. Työpaikkaruokailun juuret ovat 1950-luvulla, suurin kasvu työpaikkaruokaloissa tapahtui 1970-luvulla. 1970-luvulla Suomessa yleistyivät myös erilaiset pikaruokaa tarjoavat ravintolat, pizzeriat, grillit ja nakkikioskit sekä kasvisruokaravintolat ja etnistä ruokaa tarjoavat ravintolat. Ensimmäiset kasvisravintolat on perustettu Helsinkiin jo 1800-luvun loppupuolella (Rislakki, 2017). Toinen kasvisruokaravintoloiden perustamisaalto oli 1900-luvun puolivälissä. Tuolloin Helsinkiin avattiin muun muassa Vegeta Kalevankadulle 1950-luvulla ja rouva Makkosen Kasvisbaari 1960-luvulla. Joukko itämaisvaikutteisesta henkisyystä kiinnostuneita ihmisiä perusti Ravintola Kasviksen Korkeavuorenkadulle 1974, jossa se toimi aina vuoteen 2000 saakka. (Ruoppila & Cantell, 2000, s. 45; Sillanpää, 2002, s. 88; Mäenpää, 2005, s. 18; Sillanpää, 2014, s. 47–54; Ulkona syömisen uusi nousu, 2017: Yle. Elävä arkisto, 2011.)

1970–1980 -luvuilla suomalainen ruokakulttuuri alkoi monipuolistua, mikä näkyi myös ravintolakulttuurissa. Vuoden 1969 lakiuudistuksen ja keskioluen myynnin vapautumisen myötä ravintoloiden määrä lisääntyi Suomessa huomattavasti. Tiukka alkoholipolitiikka oli muovannut suomalaisista ravintoloista toistensa kaltaisia määräysten ja asetusten sääntelemiä tyyssijoja, joiden aukioloajat, valikoidut ja hinnat määritteli Alko. 1970-luvulta lähtien ravintolat alkoivat pikkuhiljaa monipuolistua uuden hinnoittelujärjestelmän ja ravintolan toiminta-ajatuksen perustuvan luokitustavan myötä. Ravintolan erikoistuminen nähtiin tuolloin keinona erottautua muista ravintoloiden kilpailutilanteesta. Ensimmäisiä erikoisravintoloita olivat muun muassa steakhouset eli paistiravintolat sekä pizzeriat (Sillanpää, 2002, s. 143–145, 154–155.)

Lounasruokailun yleistyminen vaikutti ravintoloissa käymisen suosioon kaikissa sosiaaliluokissa. 1980-luvulla yleistyivät niin pikaruokaravintolat kuin etniset ravintolatkin. Ruokakulttuuri oli pinnalla muutenkin 1980-luvulta lähtien, ravintolakulttuuri arkipäiväistyi ja erilaisista ruokalajeista ja ravintoloista kirjoitettiin mediassa aiempaa enemmän. Ravintola-asiakkaiden keski-ikä laski selkeästi. Vuoden

1987 alussa Alko höllensi anniskelulupien myöntämisperusteita, joka vaikutti osaltaan ravintola-alan yksityistymiseen ja sitä kautta myös alan monipuolistumiseen. Pienet yksityiset ravintolat panostivat tarjottavan ruoan monipuolisuuteen ja tarjosivat alkoholijuomia niiden rinnalla. Merkittävä muutos suomalaisessa ravintolakulttuurissa oli 1980–1990-luvuilla tapahtunut naisten itsenäistyminen, joka pakotti ravintolat huomioimaan tarjonnassaan kuin miljöössäänkin uuden asiakasryhmän. Ruoppilan ja Cantellin (2000) mukaan City-lehden näkemys asiasta oli, että ravintoloiden lisääntynyt valo, tila ja vehreys olivat naisten ansiota, kuten myös ruokalistoille ilmaantuneet katkarapupöydät ja valkoviinivalikoimat. (Mäkelä & Sillanpää, 2000, s. 22–23; Ruoppila & Cantell, 2000, s. 39–47; Sillanpää, 2002, s. 186.)

Suomalainen ravintolaelämä ja ravintola-asiakas elivät murroksen aikaa 1980-luvulla. Enää ravintola ei ollut automaattisesti huono ja paheellinen paikka, vaan oli olemassa hyviä ja huonoja ravintoloita. Nämä ravintolat erosivat toisistaan sillä perusteella, minkälaisia ihmisiä niissä kävi. Menestyvät ja hyvin käyttäytyvät ihmiset, jotka osasivat kontrolloida alkoholin kulutustaan, kävivät hyvissä ravintoloissa, kun ”ne muut” kävivät huonoissa ravintoloissa. Tähän liittyy myös toinen merkittävä seikka suomalaisen ravintolakulttuurin muutoksessa: enää ravintolat eivät valinneet asiakkaitaan vaan asiakkaat valitsivat ravintolan, johon halusivat mennä. (Sillanpää, 2002, s. 188–189.)

Nousukausi ja suomalaisten asennemuutos heijastuivat ravintolaelinkeinoon 1980-luvun lopussa. Ruokakulttuurin sekä fine dining -ruoan arvostus lisääntyivät. Suomeen saatiin ensimmäinen Michelin-tähti vuonna 1987, kun Palace Gourmet -ravintola arvioitiin yhden Michelin-tähden arvoiseksi ravintolaksi. Fine dining -ravintolat lisääntyivätkin Helsingissä ja 2000-luvulla ravintolat henkilöityivät pitkälti keittiömestareidensa mukaan. Suomalaisen ruokakulttuuriin, kotimaisten ja paikallisten raaka-aineiden arvostus ja käyttö ovat lisääntyneet 2000-luvulla merkittävästi. (Sillanpää, 2002, s. 193; Ulkona syömisen uusi nousu, 2017.)

2010-luvulla Helsingissä fine dining -ravintoloiden määrä on kuitenkin vähentynyt. Osasyynä fine dining -ravintoloiden sulkemiseen on ollut vuoden 2008 finanssikriisi, jonka seurauksena yritykset ovat karsineet edustuskulujaan. Myös

ravintolatrendit ovat yleisesti muuttuneet rennompaan suuntaan, bistroihin, street foodiin ja erilaisiin pikaruokakonsepteihin, kuten esimerkiksi munakas- tai nuudeliravintoloihin. Aiemmin fine dining -ravintoloissa työskennelleet keittiömestarit voivat nykyään avata omia rennompia ravintoloitaan ja työskennellä niissä aiempien oppiensä mukaisesti käyttäen laadukkaita raaka-aineita ja viimeisteltäviä valmistustapoja. Tämä trendi on nostanut myös rennomman ruoan, kuten street foodin ja pikaruokaa tarjoavien ravintoloiden arvostusta. Fine dining -ravintoloita pidetäänkin ruokakulttuurin suunnannäyttäjinä: fine dining -genressä syntyvät uudet trendit, ja ruoanlaitto nousee korkeimmalla mahdolliselle tasolle huippuammattilaisten ja laadukkaiden raaka-aineiden mukana. (Väkevä, 2017.)

2.2 Alueen imago ja ruokamaine

Maineella, imagolla ja mielikuvalla on monia erilaisia määritelmiä kohteesta, tarkastelunäkökulmasta ja määrittelijästä riippuen. Alueeseen tai paikkaan liittyviä mielikuvia voidaan tutkia humanistisen maantieteen näkökulmasta, jolloin yksilön subjektiiviset kokemukset, muistot, arvot, tunteet ja toiveet vaikuttavat paikasta muodostuvaan mielikuvaan (Haarni, Karvinen, Koskela & Tani 1997, s. 16). Koskelan (1994, s. 26) mukaan ympäröivällä yhteiskunnalla ja sosiaalisella ympäristöllä on keskeinen merkitys mielikuviin, joita paikkoihin liitetään. Karvonen (1999) määrittelee mielikuvan osaksi todellisuutta, sillä mielikuvien avulla muodostetaan kuvaa todellisuudesta. Imagoa Karvonen puolestaan kuvailee kuvitelluksi kuvaksi, joka ei ilmennä todellisuutta sellaisenaan. (Karvonen, 1999, s. 39, 316.)

Mielikuvaa ja imagoa on määritelty monin eri tavoin niiden erojen ja yhteneväisyyksien kautta. Cleave & Arku (2015, s. 325) ovat määritelleet imagon ulkoapäin tuotetuksi näkemykseksi ja mielikuvan sisältäpäin syntyneeksi näkemykseksi. Äikkään (2000, s. 230–231) mukaan imago on kulttuurinen tuote ja mielikuva syntyy tuotetun imagon omaksumisesta ja yksilön subjektiivisen kriittisestä tulkinnasta. Moilasen ja Rainiston (2009, s. 7) mukaan imago on ihmisten mielissä syntyvä subjektiivinen yleismielikuva, joka perustuu heidän omiin kokemuksiinsa

alueesta. Yhteistä näille käsitteiden monille eri määritelmille on se, että ne linkittyvät vahvasti toisiinsa, kuten Tani (2001, s. 144) asian toteaa. Paikkaan ja alueeseen liittyvät mielikuvat syntyvät Cleaven ja Arkun (2015, s. 325) mukaan kahdesta elementistä, alueen imagosta ja identiteetistä. Imago on ulkoapäin ja identiteetti sisältäpäin syntynyt näkemys. (Cleave ja Arku, 2015, s. 325). Mäenpään (2011, s. 103) mukaan asuinalueen imago on merkittävä asia myös sen asukkailla. Jotta asuinalueen imagoa voi kehittää myönteiseen suuntaan, edellyttää se jo olemassa olevaa mielikuvapohjaa alueen asukkaissa sekä tarvetta parempaan imagoon. On myös tärkeää huomata, ettei imagoa voi suunnitella vaan sitä voi kehittää ja antaa syntyä jo jostain olemassa olevasta. Imago kehittyy pikkuhiljaa eikä toteudu sellaisena kuin on aiottu. (Mäenpää, 2011, s. 103–104.) Tani (2000, s. 157–158) puolestaan määrittelee maineen imagoa kokonaisvaltaiseksi, kollektiiviseksi mielikuvaksi, joka muokkaantuu vähitellen ajan kuluessa kokemuksessa muiden ihmisten kanssa. Maine perustuu ikään kuin totuttuihin käsityksiin, joihin ei välttämättä edes liity omakohtaisia kokemuksia, mutta joihin voidaan nojautua omia mielipiteitä perustellessa. (Tani, 2000, s. 157–158.)

Paikkaan ja alueeseen voi liittyä mielikuvien lisäksi myös stereotypioita, joiden kautta alue voi saada osakseen positiivista tai negatiivista huomiota, ja jotka voivat vaikuttaa alueen maineen muodostumiseen. Stereotypia on Burgessin ja Gordin (1985, s. 9) mukaan epäsuoran informaation synnyttämä yksinkertaistettu yleistys jostain alueesta. Tani (1998, s. 109) puolestaan määrittää stereotypiat kollektiivisesti muodostetuiksi mielikuviksi, joita Avrahamin (2004, s. 472) mukaan voi usein olla vaikea muuttaa, vaikka alueen luonne todellisuudessa muuttuisikin. Tätä maineen muuttumattomuutta paikan todellisen tilanteen tai luonteen muuttuessa Tani (2001, s. 145) kuvaa termillä paikan stigmatisoituminen, leimautuminen. Hänen mukaansa alueen maine on pysyvämpi ja vaatii enemmän aikaa muuttuakseen kuin mielikuva alueesta.

Mainetta, imagoa ja mielikuvia on määritelty monin eri tavoin ja monissa eri yhteyksissä. Ruokamaine sen sijaan on käsitteenä sellainen, jolle suomenkielistä määritelmää en löytänyt. Joitain kertoja ruokamaine on mainittu lähinnä sanomalehtien artikkeleissa, joissa käsitellään jonkin kaupungin tai maan ruokamainetta.

Termiä ei kuitenkaan näissä lehtijutuissa määritelty ja tarkennettu. Englanninkielisellä termillä *food reputation* tarkoitetaan enemmän sitä, millaisia uskomuksia kuluttajilla on elintarvikkeiden vaikutuksista heihin (mm. Bonaiuto, Caddeo, Carrus, De Dominicis, Maroni & Bonnes, 2012). Tässä tutkimuksessa tarkoitan ruokamaineella maan, kaupungin tai tietyn alueen ruoan, ravintoloiden ja ruokakulttuurin mainetta ihmisten mielikuvissa sekä sitä, miten alueen ravintolat, niiden tarjoama ruoka ja juoma, niiden miljöö sekä asiakaskunta ovat vaikuttaneet alueen maineeseen.

2.3 Helsinki kaupunki- ja ravintolakulttuurin näkökulmasta

Tässä luvussa perehdyn tarkemmin Helsingin kaupunki- ja ravintolakulttuurin historiaan, siihen ja sen kehittymiseen vaikuttaneisiin seikkoihin 1800-luvulta nykypäivään. Perustelen myös tutkimuksen pääasiallisen tarkastelun kohteena olevan Pitkäsillan pohjoispuolisen alueen valintaa tutkimuskohteeksi sekä avaan Helsingin kaupungin ruokakulttuuristrategiaa.

Helsingin kaupunkikulttuuri on melko nuorta, vaikka Helsingin kulttuurielämä on ollut varsin vireää jo 1800-luvulla (Mustonen, 2014). Helsingistä tuli Suomen suuriruhtinaskunnan pääkaupunki vuonna 1812. Samoihin aikoihin alkoi käynnistyä myös ravintolaelämä Helsingissä. Kaupungissa oli vain muutama tuhat asukasta ja ravitsemis- ja majoitustoimintaa harjoittivat majatalot, kievarit, kellarit ja kapakat. Kahvila- ja ravintolatoiminnan uranuurtajina Helsingissä voidaan pitää sveitsiläisiä kondiittoreita, joita muutti Helsinkiin 1810–1820-luvulla. Varsinaisen ravintolakulttuurin voidaan katsoa alkaneen 1830-luvulla, jolloin toimintansa aloittivat muun muassa ravintolat Seurahuone, Kaisaniemi sekä Kaivohuone. (Ravintolatoiminta käynnistyy keisarikunnassa, 2017.)

Sillanpää (2014) kertoo katuruokakulttuurin alkaneen jo 1800-luvun loppupuolella Helsingissä. Maalla asuessaan ihmiset kuuluivat aina johonkin talouteen, joka tarjosi heille ruokaa. Kaupungistumisen myötä työläisten tuli huolehtia itse omasta ruokailustaan, joka tarjosi mahdollisuuden katuruokakauppiaille ja ruokakioskeille. Nämä ruokakauppiat olivat usein ulkomaalaisia, yleensä juutalaisia,

venäläisiä tai tataareja. Kauppiaat kokoontuivat usein toreille myymään tuotteitaan puisista kojuistaan eli *narinkkoista* (venäjänkielinen ilmaisu *na rynke* – torilla). Tästä esimerkiksi Kampin edustan Narinkkatori on saanut nimensä. Tuolloin kaupungin eri alueet olivat jakautuneet tiukasti sosiaaliluokkien mukaisesti, mutta kauppatorit ja narinkat olivat poikkeus: siellä ihmiset kokoontuivat yhteen sosiaaliluokista riippumatta. (Sillanpää, 2014, s. 43–47.)

1800-luvun loppupuolella elinkeinoelämä vaurastui ja erityisesti Helsingin ja Pietarin välisellä rautatieyhteydellä oli suuri merkitys. Nämä seikat edistivät myös kahvila- ja ravintolakulttuurin kehitystä ja lisääntyneen ravintolatarjonnan myötä sosiaalinen elämä siirtyi pikkuhiljaa kodeista ravintoloihin. Vuosisadan vaihteessa ravintoloitsijat ja henkilökunta olivat usein ulkomaalaisia ja näin Helsingin ravintolakulttuurissa oli paljon kansainvälisiä vaikutteita. Vuosisadan vaihteessa ravintolakulttuuri oli loistokasta ja eliitin suosimia ravintoloita olivat esimerkiksi Kämp, Seurahuone sekä Fennia. Ravintolakulttuurin kehittymistä hidastivat sota-vaudet, itsenäistyminen ja kieltolaki. (Mäkelä, 1998, s.41; Ravintolatoiminta käynnistyy keisarikunnassa, 2017.)

Suomessa ravintolakulttuuri on linkittynyt vahvasti alkoholipolitiikkaan ja sen muutokseen (Sillanpää, 2002). Kieltolain lisäksi ravintolakulttuuriin vaikutti vuonna 1969 tapahtunut keskioluen myynnin vapautuminen, jonka seurauksena monet kahvilat ja ruokalait muuttuivat keskiolutkuppiloiksi. 1950- ja 1960-luvuilla Helsingissä syötiin jo ensimmäisiä amerikkalaistyyllisiä hampurilaisia muutamissa nuorisobaareissa. Varsinaiset hampurilaisbaarit aloittivat Suomessa 1970-luvulla. (Isokangas, Karvala & von Reiche, 2000, 9.) Ruokaravintoloiden kohdalla varsinaisen murros tapahtui 1970–1980-luvuilla, jolloin työpäivän aikainen lounasruokailu sekä pizzeriat yleistyivät. 1980-luvun puolivälissä ravintoloista tuli osa arkipäivää (Isokangas ym., 2000, 10). Pizzeriat ja pikaruokapaikat hälvensivät suomalaisten ravintolapelkoa, ”valkoisen liinan fobiaa”, sillä niissä ei tarvinnut miettiä, osaako tilata oikein tai pitääkö pukeutua hienosti (Sillanpää, 2002, s. 223). Helsingissä ruokaravintolat olivatkin aina 1990-luvulle saakka lähinnä joko klassisia gourmet-ravintoloita tai arkisia pizzerioita, ketjuravintoloita ja grillejä. Etnisten ravintoloiden ja kasvisruokailun lisääntyminen hajottivat tämän kahtiajaon.

Myös elinkeinon vapauttaminen vaikutti yrittäjävetoisten ravintoloiden lisääntymiseen, jotka kiilasivat gourmet-ravintoloiden ja ketjuravintoloiden väliin rennompina, mutta tasokkaina ruokaravintoloina, joissa hintataso pysyi kuitenkin maltillisena. Arkipäiväistynyt ravintolaruokailu muuttui 1990-luvulla myös etnisemmäksi ulkomaalaisväestön lisääntyttyä Helsingissä. Vuonna 1977 Helsingissä oli neljä kiinalaista ravintolaa, kun vuonna 1992 niitä oli jo miltei kolmekymmentä. Yksi Helsingin ensimmäisistä kiinalaisista ravintoloista oli 1980-luvun alussa Aleksis Kiven kadulle perustettu ravintola Peking, joka on myös yksi tämän tutkimuksen kohteena olevista ravintoloista. Tutkimuksen ravintolakartoitusta tehtäessä, elokuussa 2017, pelkästään kiinalaisia ravintoloita Helsingistä löytyi eat.fi -verkkopalvelun mukaan nelisenkymmentä ja aasialaista ruokaa tarjoavia ravintoloita miltei 350 ravintolaa. (eat.fi-verkkosivut, 23.8.2017; Gronow, 1998, 23–24; Ruopila & Cantell, 2000, s. 39–41.)

Ravintolakulttuuri elää jatkuvassa muutoksessa. Suomen ravintolakulttuuri saa vaikutteensa maailmalta hieman jälkijunassa. Esimerkiksi Yhdysvalloissa pizza löi itsensä läpi jo 1950-luvulla ruokana, joka oli helppoa koko perheen ruokaa, kaikille maistuvaa ja sopivan arkista sekä ravintolassa syötäväksi että mukaan otettavaksi kotiin (Levenstein, 1993, s. 230). Suomessa pizzerioiden läpilyönti tapahtui vasta 1980–1990-luvulla. Silloin ravintolakulttuuri kehittyi ja monipuolistui entisestään ja ulkona syöminen arkipäiväistyi juuri pizzerioiden, hampurilaisravintoloiden ja räjähdysmäisesti lisääntyneiden kahviloiden myötä. Kahviloiden lisääntyminen ja niiden lähentyminen ravintolaa ruokaisine tarjottavineen ja toimiminen kohtaustapaikkana ovat muovanneet suomalaista ravintolakulttuuria yhä lähemmäksi eurooppalaista ravintolakulttuuria. (Mäkelä, 1998, s.36–43.) Nykypäivänä tämä eurooppalaistuminen näkyy myös viinin nauttimisen arkipäiväistymisenä. Lasillinen viiniä lounaalla tai kuohuviini aperitiivina voi olla osa arkilounasta ilman sen suurempaa stigmaa.

2.3.1 Helsingin Pitkänsillan pohjoispuolen historiaa

Syy siihen, miksi keskityn tutkielmassani Helsingin Pitkänsillan pohjoispuoliseen alueeseen, on Pitkänsillan merkitys niin fyysisenä kuin yhteiskunnallisena ja sosiaalisena vedenjakajana Helsingin kaupungin eri alueiden välillä. Pitkänsillan

pohjoispuolinen alue on jo 1800-luvulla ollut erityislaatuinen työväen asuttama esikaupunkialue, joka on ollut sekä maantieteellisesti että hallinnollisesti rajattu yksikkö ja josta on paljon tilastollista tietoa. Akateemikko, sosiaalipolitiikan professori Heikki Waris (1932) määritteli väitöskirjassaan *Työläisyhteiskunnan syntyminen Helsingin Pitkäsillan pohjoispuolelle* Pitkäsillan pohjoispuolisen alueen niin sanotuksi luonnolliseksi sosiaalseksi alueeksi, jolla monet teollistuneen yhteiskunnan tyypilliset piirteet näkyvät ja kuvastavat samanaikaista yleistä kehitystä. (Waris, 1932, s. 17.) Kuvaan tässä luvussa Pitkäsillan pohjoispuolen historiaa 1800-luvun loppupuolelta näihin päiviin niiltä osin, joilla on ollut merkitystä alueen maineen sekä kaupunki- ja ravintolakulttuurin muodostumiseen.

Helsingin teollistuminen alkoi 1800-luvun viimeisinä vuosikymmeninä. Teollistumisen myötä muuttoliike maaseudulta Helsinkiin kasvoi ja kaupungin väkiluku miltei kolminkertaistui vuosina 1870–1900. Samoihin aikoihin vähävaraisten asuttamat eteläiset kaupunginosat liitettiin kaupungin asemakaavaan, jolloin rakentamisessa täytyi alkaa noudattaa rakennusjärjestyksen säännöksiä. Näin ollen vähävaraisten rakentajien oli huokeampaa rakentaa varsinaisen kaupunkialueen ulkopuolelle. Asutus laajenikin nopeasti laitakaupunkialueille kuten Töölöön ja Pitkäsillan pohjoispuolelle. Asutuksen leviämiseen Sörnäisten alueelle vaikutti myös Suomen ensimmäisen junaradan avautuminen Pasilasta Sörnäisten satamaan vuonna 1863 (Helsinki alueittain, 2017, s.80). Näillä alueilla oli tarjolla kaupungin vuokratontteja, jolloin rakennuskustannukset olivat selvästi edullisempia kuin asemakaava-alueella. Myös alueen sijainti porttina Helsinkiin pohjoisesta tulijoille sekä alueen tarjoamat työpaikat, tehtaat ja satama, houkuttivat asukkaita niin maaseudulta kuin lähiseudultakin. Wariksen (1932) mukaan Pitkäsillan pohjoispuolen työläisyhteiskunta kuvastaakin koko kaupungin elämää ja sen aikaisia oloja sekä koko yhteiskuntaa ja teollistumista. (Waris, 1932, s.14–17, 72–74.)

Väestörakenne Pitkäsillan pohjoispuolella oli aina 1870-luvulle saakka samankaltainen kuin muuallakin Helsingissä. 1870-luvulla alkoi alueen väestö kasvaa huomattavaa vauhtia: väestön lukumäärä miltei nelinkertaistui kymmenen seuraavan vuoden aikana. Sörnäisten satama, suuret metallitehtaat sekä kaupungin rakennustyöt houkuttelivat miestyövoimaa alueelle ja alueen sukupuolijakauma 1880 oli hyvin miesvoittoinen (Taulukko 1). Sörnäisten alueella oli naisia tuhatta

miestä kohti 620 ja Pitkäsillan pohjoispuolella 773. Koko Helsingissä vastaava suhdeluku oli 1216:1000 (Helsingin tilastollinen vuosikirja 2017, s. 28) ja koko Suomessa 1044:1000 eli ero oli hyvin merkittävä. Työläiskaupunginosan elinkeinorakenne oli hyvin miesvoittoinen, niin sanottuja naisten ammatteja oli tarjolla vähän, kotiapulaisiin ja palvelijattariin ei alueen asukkailla ollut tarvetta eikä varaa. Vähitellen perheiden ja lasten lisääntyessä alueen sukupuolijakauma tasaantui. Vuosisadan vaihteessa naisten määrä ylitti miesten määrän myös Pitkäsillan pohjoispuolella jääden kuitenkin edelleen jälkeen koko Helsingin suhdelvusta. (Waris, 1932, s. 133–134.)

Taulukko 1. Miesten ja naisten suhdeluku vuonna 1880. (Helsingin tilastollinen vuosikirja 2017.)

Vuosi 1880 alue	Sörnäinen	Pitkäsillan pohj.puoli	Helsinki	Suomi
naisia	620	773	1216	1044
miehiä	1000	1000	1000	1000

Pitkäsillan pohjoispuolella asukkaiden keski-ikä oli nuorta. Alueelle muutti maaseudulta parhaassa työiässä olevia miehiä, jotka alkoivat muutaman vuoden sisään vakiintua ja perustaa perheitä. Alueen lapsimäärä kasvoi muuta Helsinkiä nopeammassa tahdissa. Alueen keski-ikä oli muuta Helsinkiä alempi sekä perhekoko muuta Helsinkiä suurempi. Valtaosa alueen asukkaista oli vielä 1880-luvulla ruotsinkielisiä. Teollistumisen vaikutuksia oli myös Helsingin suomenkielistyminen. Helsinkiin alkoi muuttaa työväestöä myös pääasiallisesti ruotsinkielisen Uudenmaan ulkopuolelta, aluksi ruotsinkieliseltä Pohjanmaalta, sittemmin myös muualta Suomesta. Suomen- ja ruotsinkieliset asuivat alueella sekaisin, joka lie-
nee vaikuttanut näiden kahden eri kieliryhmän ja väestön nopeampaan keskinäiseen sulautumiseen kuin muualla Helsingissä ja maan yleisessä valtiollisessa elämässä. Tämä näkyi muun muassa seuraavan sukupolven kaksikielisyydessä – lapset tottuivat kuulemaan leikkikavereiltaan toista kieltä kuin mitä kotona puhuttiin. Tästä nuoremman polven kaksikielisyydestä on ollut hyötyä heidän sijoittumisestaan toisenlaiseen yhteiskunnalliseen asemaan. Työläisten lapset ruotsin kielen taidon myötä pääsivät ”parempiin” töihin kuin vanhempansa. (Waris, 1932, s.134–144.)

Pitkäsillan pohjoispuoli on ollut alusta asti hyvin voimakkaasti työläisyhteiskuntaa. Alueen teollistuminen alkoi voimakkaasti 1870-luvulla ja väestö kasvoi nopeasti 1900-luvulle tultaessa. Näiden kolmenkymmenen vuoden aikana alueen väkiluku miltei kaksikymmenkertaistui, ollen vuonna 1900 yli 20 000 henkilöä, joista perheen elättäjiksi määriteltiin hieman alle puolet 46,2 %. Vertailun vuoksi vuonna 2015 Helsingin asukkaista työllisiä oli 47,7 % (Helsingin tilastollinen vuosikirja 2017, s. 27; Henriksson, Peltonen, Salorinne, 2017, s.10). Näistä vuoden 1900 elättäjistä tehtaalaisia, käsityöläisiä ja ammattitaitoisia rakennustyömiehiä oli noin 41 % ja ammattitaitoisia sekatyömiehiä hieman alle 35 %. Jos työväkeen laskettiin mukaan vielä alueella asuvat palvelijattaret sekä muutamat rengit, saatiin alueen työväen kokonaismääräksi yli 83%, joka kuvastaa hyvin alueen erityisyyttä työväen asuinalueena. (Waris, 1932, s.152–155.)

2.3.2 Helsingin Pitkäsillan pohjoispuoli nykypäivänä

Tässä luvussa kuvaan Helsingin Pitkäsillan pohjoispuolista aluetta nykypäivänä. Nykyisinkin Pitkäsillan pohjoispuoli eroaa muusta Helsingistä monessa asiassa, kuten jo edellisen vuosisadan vaiheessakin. Karhulan (2015, s. 15) mukaan Kallio eroaa muusta Helsingistä sekä sosiaalisten että taloudellisten erityispiirteidensä vuoksi. Kallio on rakennettu työläisten kaupunginosaksi ja kantakaupungin jatkeeksi. Tämä historia heijastuu nykypäivään sekä ihmisten identiteetissä ja alueen imagossa sekä alueen asuntokannassa. (Karhula, 2015, s.15).

Tarkemman tutkimuksen kohteeksi olen rajannut tässä tutkimuksessa Kallion ja Alppiharjun peruspiirit. Ne ovat Pitkäsillan pohjoispuolen kaupunginosista edelleen selkeästi perinteisiä työläiskaupunginosia ja näiden kaupunginosien maineet ovat olleet vuosikymmenien saatossa hyvin tunnetut myös Helsingin ulkopuolella. Alppiharjussa sijaitsee myös Vaasankatu, jonka ravintolatarjontaa ja mainetta tutkin vielä tarkemmin. Seuraavaksi vertaan Kallion ja Alppiharjun peruspiirien väestön sekä asumisen tilastollisia eroja koko Helsingin vastaaviin lukuihin. Pyrin näillä vertailuilla osoittamaan, että Pitkäsillan pohjoispuoli on yhä nykypäivänkin erityislaatuinen alue Helsingissä.

Helsinki on jaettu maantieteellisiin alueisiin nelitasoisen piirijakojärjestelmän mukaisesti. Kaupunki on jaettu kahdeksaan suurpiiriin, jotka on jaettu 34 peruspiiriin. Peruspiirit muodostuvat puolestaan 148 osa-alueesta ja 404 pienalueesta. Pitkäsillan pohjoispuoli kuuluu kolmanteen, keskiseen suurpiiriin. Keskinen suurpiiri muodostuu viidestä peruspiiristä, jotka ovat Kallion, Alppiharjun, Vallilan, Pasilan ja Vanhankaupungin peruspiirit. Kallion peruspiiri ulottuu Pitkäsillasta Torkkelinmäelle ja Alppiharjun peruspiiriin muodostavat Harjun ja Alppilan osa-alueet. Vaasankatu sijaitsee Alppiharjun peruspiirissä. (Helsingin tilastollinen vuosikirja 2017, s. 8, 32.) Keskityn tässä luvussa tutkimaan Kallion ja Alppiharjun peruspiirejä vuoden 2017 tilastollisen vuosikirjan tietojen pohjalta.

Helsingin asukasluku vuodenvaihteessa 2016–2017 oli 635 181 henkilöä (taulukko 2). Kallion ja Alppiharjun peruspiireissä asukkaita vuoden 2017 alussa oli yhteensä 41 264 henkilöä, joista yli 80 % oli iältään 16–64 -vuotiaita. Koko Helsingissä 16–64 -vuotiaiden määrä koko väestöstä oli alle 70 %. Alle 15 -vuotiaita lapsia koko Helsingissä oli noin 15 % asukkaista, kun Kallion ja Alppiharjun alueella lapsia oli vain reilu 5 %. Yli 65-vuotiaita Helsingissä oli miltei 17 % ja Kallio-Alppiharju -alueella noin 13 %. (Helsingin tilastollinen vuosikirja 2017, s. 34–35.)

Taulukko 2. Väestön ikäjakauma 2017. (Helsingin tilastollinen vuosikirja 2017.)

Väestö 1.1.2017	koko Helsinki	Kallion peruspiiri	Alppiharjun peruspiiri	Kallio ja Alppiharju yht.
asukkaita	635 181	29 175	12 089	41 264
0 – 15 -vuotiaita	94 606	1 750	511	2 261
%-osuus	14,9	6	4,2	5,5
16 – 64 -vuotiaita	434 583	23 423	10 099	33 522
%-osuus	68,4	80,3	83,5	81,2
yli 65-vuotiaita	105 992	4 002	1 479	5 481
%-osuus	16,7	13,7	12,2	13,3

Kallion ja Alppiharjun alueella korostuu selvästi työikäisen (16–64 -vuotiaat) väestön määrä verrattuna koko kaupungin ikäjakaumaan. Kallion ja Alppiharju alueilla 16–64-vuotiaita vuonna 2017 oli asukkaista yli 80 %, kun koko Helsingin väestöstä vastaava luku jäi alle 70 prosenttiin. Alle 15-vuotiaiden lapsien määrä

puolestaan Kalliossa ja Alppiharjussa oli vain noin 5 %, koko Helsingissä lasten osuuden ollessa noin 15 %. Eläkeikäisten kohdalla ero ei ole yhtä huomattava: Kallion ja Alppiharjun asukkaista yli 65-vuotiaita oli hieman alle neljä prosenttiyksikköä vähemmän verrattuna koko Helsingin eläkeikäisiin.

Työssäkäyvistä asukkaista edelleen suurin osa on niin sanottua suorittavaa työtä tekeviä, kuten Pitkäsillan pohjoispuolella perinteisesti on ollutkin. Esimerkiksi Kallion, Alppiharjun ja Vallilan peruspiirien asukkaiden ammattijakauman mukaan näiden alueiden työllisistä yli 60 % työskentelee suorittavan tason töissä (Henriksson, Peltonen & Salorinne, 2017, s. 23). Myös asumisväljyys ja asuntojen koko poikkeavat muun Helsingin vastaavista luvusta (taulukko 3). Koko Helsingissä asuntojen keskimääräinen pinta-ala vuonna 2016 oli 63,4m², kun Kallion peruspiirissä se oli 45m², ja Alppiharjun peruspiirissä asuntojen keskikoko oli Helsingin pienin, vain 38,4m². Asuntojen keskimääräinen pinta-ala asukasta kohden oli myös Kallion ja Alppiharjun peruspiireissä selvästi koko Helsingin vastaava lukua pienempi. Asuntojen omistussuhde jatkaa samaa linjaa: Helsingissä omistusasuntoja oli noin 42 % ja vuokra-asuntoja 46,5 % asuntokannasta. Kallion ja Alppiharjun peruspiireissä omistusasuntojen määrä jää alle 40 %:n ja vuokra-asuntojen määrä on yli 50 %. Myös pienten asuntojen, yksiöiden ja kaksioiden määrä Kallion ja Alppiharjun asunnoista oli huomattava. Alppiharjussa jopa yli 90 % asunnoista oli yksiöitä tai kaksioita. (Helsingin tilastollinen vuosikirja 2017, s. 75–79; Helsinki alueittain, 2017, s.12) Alppiharju pienine vuokra-asuntoineen houkuttelee Helsinkiin muualta muuttavia nuoria ja Alppiharjussa asuukin enemmän nuoria (20–39-vuotiaita) aikuisia kuin muualla Helsingissä ja lasten osuus on Helsingin alhaisin (Helsinki alueittain, .2017, s.10, 84).

Taulukko 3. Asumisväljyys ja asuntotyypit 2017. (Helsingin tilastollinen vuosikirja 2017.)

Asumisväljyys	koko Helsinki	Kallion peruspiiri	Alppiharjun peruspiiri
asuntoja (kpl.)	356 975	21 150	9 635
keskimäär. pa. (m ² / asunto)	63,4	45	38,4
keskimäär. pa. (m ² / hlö)	33,8	30	28,2
omistusasuntoja (%)	41,9	35,5	37,8
vuokra-asuntoja (%)	46,5	51,7	51,1
1-2h+k. / kk. (%)	59,1	85,4	92,1

Pitäkäsillan pohjoispuoli poikkeaa myös poliittiselta kannatukseltaan muusta Helsingistä. Kuten alla olevasta taulukosta käy ilmi, on erityisesti Kallion ja Alppiharjun alue selvästi muuta Helsinkiä vihreämpää poliittiselta kannatukseltaan. Vuoden 2017 kunnallisvaaleissa Vihreiden kannatus koko Helsingissä oli 24,1 %, kun kannatus Kallion ja Alppiharjun alueilla se oli yli 10 prosenttiyksikköä suurempi. Myös Vasemmistoliittoa kannatti Kallion ja Alppiharjun asukkaista suurempi osa kuin muualla Helsingissä. Vastaavasti Kokoomuksen kannatus näillä alueilla oli selvästi muuta Helsinkiä alhaisempaa. Myös Sosiaalidemokraattien kannatus oli hieman muuta Helsinkiä vähäisempää. (Helsingin tilastollinen vuosikirja 2017, s. 256.)

Taulukko 4. Puolueiden kannatus, kunnallisvaalit 2017. (Helsingin tilastollinen vuosikirja 2017.)

Kunnallisvaalit 2017 puolueiden kannatus%	koko Helsinki	Kallion peruspiiri	Alppiharjun peruspiiri
kokoomus	28,3	19	20,4
vihreät	24,1	34,4	34,9
sd.	13,8	10,2	9,5
vas.	11,2	17,4	17,2
ps.	6,7	4,5	4,4
rkp.	5,8	3	3,6
kesk.	2,8	2,1	2
kd.	2,8	1,8	1,6
muut	4,3	7,6	6,5
äänestys%	61,8	67	66,2

2.3.3 Helsingin ruokakulttuuristrategia

Helsingissä ruokakulttuuri ja sen myötä myös kaupungin ravintolatarjonta on ollut perinteisesti monipuolista ja vireää. Kun tämän rinnalla innostus ruokaa ja ruokakulttuureja kohtaan ovat nousset Suomessakin yleisesti trendikkäiksi ja ihmisiä kiinnostaviksi asioiksi, elää myös ruoka- ja ravintolakulttuurit kukoistuskauttaan. Helsingin ravintolatarjonta on monipuolistunut entisestään, kauppahalleissa ja toreilla on tarjolla lähiruokaa ja asukkaat harrastavat kaupunkiviljelyä niin pihilla, parvekkeilla kuin aarimaillaankin. Perinteisten Silakkamarkkinoiden lisäksi järjestetään erilaisia ruokatapahtumia ympäri kaupunkia. Kaikki nämä ruokakulttuuriin liittyvät toimet ja tapahtumat löytyvät Helsingin kaupungin ruokakulttuuristrategiasta, jonka päämääränä on entistäkin maistuvampi kaupunki elävine tori- ja kauppahallitoimintoineen. Helsingin kaupunki onkin ensimmäisenä kaupunkina Suomessa määritellyt oman ruokakulttuuristrategiansa. (Helsingin kaupunki, 2017.) Myös muualla Suomessa, esimerkiksi Keski-Suomessa, Mikkelissä ja Kiuruvedellä on tehty erilaisia ruokaketjujen kehittämisstrategioita ja lähiruokan käytön edistämisstrategioita muun muassa julkisessa ruokahuollossa Helsingin ruokakulttuuristrategian innoittamina (Mahdollisuuksien lähiruoka; Keski-Suomen ruokaketjun kehittämisstrategia vuosille 2014–2020, 2013).

Ruokakulttuuristrategian tavoitteena on kehittää ja elävöittää niin tori- ja kauppahallitoimintaa, kaupunkiviljelyä ja lastenruokailun luomuhjelmaa kuin kompostointia ja ympäristövastuutakin (Helsingin kaupunki, 2017). Ruokakulttuuristrategiaa kehittämällä Helsinki pyrkii toimimaan laadukkaan ja maukkaan ruoan puolesta sekä pienentämään julkisen ruokapalvelun ja helsinkiläisten ruokaketjun ekologista jalanjälkeä ja näin osaltaan torjua ilmastonmuutosta. Samalla pyritään lisäämään helsinkiläisten hyvinvointia ja vahvistaa Helsingin kansainvälistä mainetta ruokakulttuurin keinoilla. (Helsingin kaupungin ruokakulttuurin kehittämisvalinnat, 2009, s. 2.) Helsinki haluaa ruokakulttuuristrategiansa mukaisesti olla ylpeydenaihe helsinkiläisille ja tarjota kaupungissa vieraileville paikallisia ja laadukkaita makuelämyksiä. Yksi hankkeen näkyvimmistä saavutuksista on Teurastamon alueen avaaminen kaupunkilaisille ja siellä tapahtuvan ruokatoiminnan kehittäminen. (Helsingin kaupunki, 2017.)

Helsingin kaupungin vuonna 2009 laadittu ruokakulttuuristrategia pohjautuu Maa- ja metsätalousministeriön laatimaan Kansalliseen ruokastrategiaan, joka tarkoituksena on arvioida ruokasektoriin vaikuttavia muutostekijöitä ja muodostaa käsitys siitä, kuinka Suomen ruokasektori saadaan säilymään kilpailukykyisenä. Helsingin ruokakulttuuristrategiassa määriteltäviä toimenpiteitä ovat muun muassa kaupungin ruokaketjun ympäristö- ja ilmastovaikutusarviointi, luomu- ja lähiruoan lisääminen kaupungin ruokapalveluissa (lastenruokailun luomuhjelma) sekä luomu- ja lähiruoan markkinoinnin ja myynnin edistäminen torien ja kauppahallien kehittämisellä. (Helsingin kaupungin ruokakulttuurin kehittämisvalinnat, 2009, s. 2–5.)

Kuten nytkin, jo 1800–1900-lukujen vaihteessa Helsingin ravintolakulttuuri oli kansainvälistä. Se oli saanut vaikutteita ravintoloiden ulkomailta tulleiden keittimestareiden ja henkilökunnan mukana niin ranskalaisesta, venäläisestä kuin ruotsalaisestakin ruokakulttuurista. Helsinki pääkaupunkina toimi tuolloin ja toimii edelleen porttina uusille trendeille, josta uudet tavat, trendit ja ravintolat leviävät myös muualle Suomeen. (Gronow, 1998, s.23; Mäkelä, 1998, s. 41; Ravintolatoiminta käynnistyy keisarikunnassa, 2017.) Nykypäivän Helsinki voidaan nähdä erityisesti ruokakaupunkina, jonka eri osissa korostuvat eri tyyppiset ravintolat ja ruokatarjonta. Karkeasti jaotellen voitaneen erotella esimerkiksi etninen Itä-Helsinki, monipuolisen ravintolatarjonnan kantakaupunki, josta löytyy niin Michelin-tähdillä varustettuja ravintoloita kuin grilliruokaa tarjoavia kioskeja ja kaikkea mahdollista näiden välitä, nopean syömisen ja katuruoan Kallio sekä trendiravintoloiden Punavuori. Ravintolakulttuurin ja kaupunkikulttuurin voidaan nähdä vaikuttavan toinen toisiinsa: kaupunkikulttuurin muuttuessa ja eläessä myös ravintolakulttuuri muuttuu. Tämä vaikutus toimii myös päinvastoin, ravintolatarjonnan muuttuessa on sillä vaikutuksensa myös ympäröivään kaupunkiin ja sen kulttuuriin. Ruokakulttuuristrategian avulla Helsinki pyrkii monipuolistamaan ja vahvistamaan entisestään Helsingin ravintolatarjontaa sekä ruokamainetta myös kansainvälisillä markkinoilla (Helsingin kaupungin ruokakulttuurin kehittämisvalinnat, 2009, s. 2).

3 Tutkimustehtävä ja tutkimuskysymykset

Tämän tutkimuksen tutkimustehtävänä on kuvata, analysoida ja tulkita Helsingin Pitkäsillan pohjoispuolista ruokaravintolatarjontaa, ravintolakulttuuria sekä Vaasankadun ravintolakulttuurissa ja ruokamaineessa tapahtuneita muutoksia vuosina 1974–2017. Tutkimusasetelma työssäni muodostuu Helsingin Pitkäsillan pohjoispuolen ruokaravintoloiden kartoituksesta ja niiden mahdollisen erityislaatuisuuden toteamisesta sekä Vaasankadun ruokamaineen muuttumisesta ja siihen vaikuttaneista tekijöistä. Tutkimuskysymyksiä, joihin haen vastauksia tutkimuksessani, on kolme:

1. Millainen ruokaravintolatarjonta Helsingin Pitkäsillan pohjoispuolella oli vuonna 2017?
2. Miten tarjonta eroaa Töölön kaupunginosan ruokaravintolatarjonnasta?
3. Kuinka Vaasankadun ravintolatarjonta ja alueen ruokamaine ovat muuttuneet vuodesta 1974 vuoteen 2017?

Tutkielman teossa teoreettiset käsitteet toimivat ajattelun apuvälineinä; ei ole tutkimusta ilman teoriaa tai käsitteitä. Tutkimuksen aineistoja voi ajatella yhdessä teorian kanssa, jolloin sama aineisto liitetään eri teoreettisiin käsitteisiin ja tutkitaan, miten aineiston suhde kehittyy ja muuttuu eri käsitteiden kanssa. (Salo, 2015, s. 181.) Keskeisimpinä käsitteinä tutkielmassani ovat kaupunkikulttuuri, ruokakulttuuri, ravintolakulttuuri, alueen maine ja imago sekä ruokamaine. Ruokaympäristöä käsitteellistäessäni on oleellista jäsentää se, millaisia eri alueet (esim. Kallio, Alppiharju, Vaasankatu ja Töölö) ovat, mitä yhteistä ja minkälaisia eroja kaupunginosilla on. Työskentelyvaiheessa oletusajatuksenani oli ajatus siitä, että Kallion ja Alppiharjun alue poikkeaa muista Helsingin kantakaupunginosista myös ruokaravintolatarjonnaltaan. Toinen tutkimuskysymys on muotoiltu erityisesti tämän ajatuksen vahvistamista tai kumoamista silmällä pitäen. Kolmannen tutkimuskysymyksen avulla poraudutaan erityisesti Vaasankatuun, sen

maineeseen ja maineen muutokseen ravintolakulttuurin ja ruokamaineen näkökulmasta.

Tutkimuskysymykset ohjaavat tutkielman teorian muodostumista. Aineistosta ei nouse teoriaa tutkielmalle vaan tutkijan tulee se itse muodostaa, oivaltaa tai luoda. Samoin kuin aineistosta ei myöskään nouse mitään muutakaan, kuten tutkimuskysymyksiä. Päinvastoin tutkimuskysymykset ja tutkijan tapa lukea, tulkita ja valita, ohjaavat ja jäsentävät aineiston käsittelyä. Tämä puolestaan vaikuttaa siihen, että laadullinen sisällönanalyysi ei koskaan ole täysin objektiivista ja tutkijan näkökulmista tai ajatuksista vapaata. Tulkintaa tapahtuu kaikissa tutkimusvaiheen vaiheissa, ei pelkästään kirjoitusvaiheessa. (Brannen, 2004, s. 292; Ruusuvoori & Nikander, 2010, s. 15–16; Salo, 2015, s. 172.) Näiden ajatusten mukaisesti pyrin mahdollisimman objektiiviseen analyysiin ja aineistojen tulkintaan, mutta samalla tiedostan täydellisen objektiivisuuden olevan mahdotonta. Tämän vuoksi pyrin mahdollisimman selkeästi ja avoimesti kuvailemaan tutkimukseni toteutusta sekä lukemieni aineistojen ja tilastojen perusteella tekemiäni päätelmiä ja tulkintoja. Näihin palaan tarkemmin seuraavassa tutkimuksen toteutus -luvussa sekä tutkimuksen loppuosan luotettavuus-luvussa.

4 Tutkimuksen toteutus

Tässä luvussa esittelen aluksi tutkimusaineistot ja tämän jälkeen aineiston hankinta- ja analysointimenetelmät. Tutkimuskysymyksiin etsin vastauksia keräämällä aineistoa kolmelta eri taholta: kartoittamalla Pitkäsillan pohjoispuolen ja Töölön ravintolatarjonnan, tutkimalla Vaasankadun ravintolatarjonnan muutoksia sekä haastatteleamalla Alppiharjun alueen ja Vaasankadun ravintoloiden omistajia ja henkilökuntaa.

4.1 Tutkimusaineistot

Tutkielmassani käytin aineistona Kotikaduilla-kirjan karttojen (Koskijoki, 1997, s. 244, 245) ja Sirpa Tanin keräämiä aineistoja Vaasankadun liikehuoneistoista vuosilta 1974–2017 (liite 1). Tämän lisäksi kartoitin eat.fi-sivuston avulla ruokaravintolat Pitkäsillan ja Mäkelänsillan välisellä alueella (liite 2) sekä Töölön kaupunginosassa (liite 3) ja tutkin, poikkeako näiden alueiden ravintolatarjonta toisistaan. Luokittelin ravintolat sen perusteella, minkä tyyppistä ruokaa ne tarjoavat. Luokittelussa käytin samaa jaottelua kuin eat.fi-palvelussa käytetään eli luokittelin ravintolat eurooppalaisiin, aasialaisiin, muuta etnistä ruokaa tarjoaviin sekä fine dining -ravintoloihin. Esioletuksenani oli, että Pitkäsillan pohjoispuolen ravintolatarjonta poikkeaa muista kantakaupunginosien ruokaravintolatarjonnasta. Tämän ravintolatarjontavertailun avulla pyrin tutkimaan sitä, onko oletamani ero olemassa. Haastattelin myös viittä Alppiharjun alueen ravintoloitsijaa ja ravintolan henkilökuntaa siitä, kuinka he näkevät Alppiharjun ja Vaasankadun alueen maineen, millaisena he kokevat alueen ruokamaineen, sekä millaisia muutoksia he ovat siinä havainneet. Tarkoitukseni oli myös selvittää, mitä syitä he näkevät tälle muutokselle.

Vaasankadun liikehuoneistokartoituksesta tutkin neljäkymmen vuoden aikajänteen sisällä tapahtuneita muutoksia liikehuoneistojen käyttötarkoituksen osalta keskittyen erityisesti ravintolatarjontaan ja siinä tapahtuneisiin muutoksiin. Vaasankadun liikehuoneistojen muutosten tarkasteluun käytössäni oli professori Sirpa Tanin ja Helsingin kaupunginmuseon keräämä kaupunkikansantieteellisen aineiston (Parkkima, 1997) Vaasankadun liikehuoneistojen kartoitus vuosilta

1974, 1997, 2015 ja 2017. Tämä kartoitus tuo hienosti esiin Vaasankadun liikehuoneistojen ja palvelujen monimuotoisuuden yli neljän vuosikymmenen ajalta peilaten samalla ajankuvaa ja sen muutosta. Tässä tutkimuksessa keskityin liikehuoneistojen kartoituksen osalta ainoastaan ravintoloihin. Tarkoituksenani oli pohtia, mitkä syyt ovat vaikuttaneet esimerkiksi ravintoloiden lukumääräiseen muutokseen tai ravintolatyyppeihin (kahvilat, ruoka- ja juomaravintolat) muutokseen.

Ravintolakartoituksessa taulukoin ravintolat niiden ravintolatyypin perusteella sekä Pitkäsillan pohjoispuolella että Töölössä. Lisätietoihin merkitsin myös minkä maiden ruokakulttuurit ravintoloissa ovat edustettuina. Näiden ravintolakartoitustaulukoiden (liitteet 2 ja 3) perusteella tutkin, onko Pitkäsillan pohjoispuolen ja Töölön kaupunginosan ravintolatarjonnassa havaittavissa samankaltaisuuksia tai eroja. Pyrin vertailun avulla myös tutkimaan, onko Pitkäsillan pohjoispuolen ravintolatarjonnassa havaittavissa alueellista erityisyyttä. Vertailukaupunginosaksi päädyin valitsemaan Töölön, sillä sekä Kallio ja Alppiharju sekä Töölö ovat vanhoja perinteisiä kantakaupungin kaupunginosia, joita on aiemmissakin tutkimuksissa vertailtu toisiinsa (Peltonen, 1997, s.22).

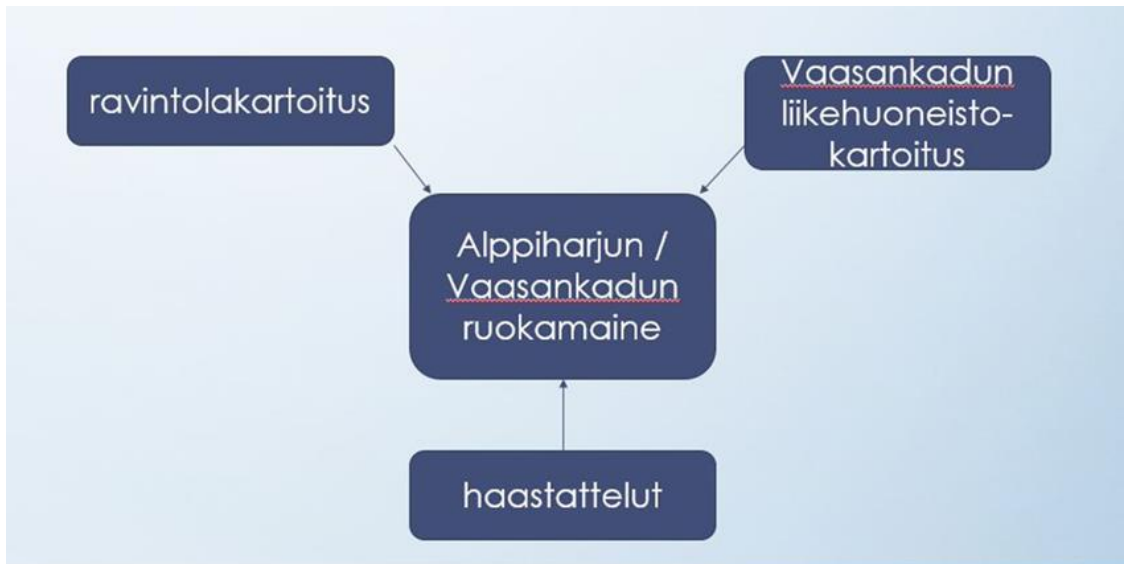
Tein ravintolakartoituksen eat.fi-verkkosivuston avulla. Rajasin verkkosivuston hakukriteerien avulla ravintolatarjonnasta pois pelkät juomaravintolat, baarit sekä kahvilat. Tämän jälkeen kävin kartalla näkyvät ruokaravintolat yksitellen läpi ja kirjasin niistä tarvittavat tiedot excel-tilukoon. Tiedot, jotka katsoin merkitykselliseksi tutkimukseni kannalta, olivat ravintolan nimi, osoite, miten ravintola määrittelee sivustolla ravintolatyypinsä, minkämaalaiseen ruokaan ravintolan tarjonta mahdollisesti painottuu sekä mahdolliset muut huomioitavat seikat (esim. lounasravintola). Ravintolatyypit erottelin ravintolan tarjoaman ruoan perusteella. Tein edellä mainituista tiedoista taulukot niin Pitkäsillan pohjoispuolisesta alueesta kuin Etu- ja Taka-Töölöstäkin (liitteet 1 ja 2).

Haastattelin myös Vaasankadun ja Alppiharjun alueen ravintoloitsijoita ja henkilökuntaa menneistä ajoista sekä ravintolatarjonnassa vuosien varrella tapahtuneista muutoksista ja niihin vaikuttaneista syistä sekä alueen maineesta ja sen

muutoksesta. Haastatteleamalla Vaasankadun ja Alppiharjun alueen ravintoloitsijoita pyrin erityisesti selvittämään heidän näkemyksiään alueen ruokamaineesta, sen synnystä ja sen mahdollisiin muutoksiin vaikuttavista tekijöistä. Kysyin myös heidän näkemyksiään ravintolakulttuurin tulevaisuudesta Helsingissä. Valitsin haastateltavaksi viiden erityyppisen ravintolan omistajia tai henkilökuntaa. Näiden kolmen eri aineiston: ravintolakartoituksen, Vaasankadun liikehuoneistokartoituksen ja ravintoloitsijoiden haastattelujen perusteella tarkoitukseni oli saada muodostettua käsitys Alppiharjun kaupunginosan ja erityisesti Vaasankadun ruokamaineesta ja sen muutoksesta.

Haastatteluaineiston lisäksi tutkimuksessani käytän lähteenä muun muassa Wariksen (1932) väitöskirjaa Työläisyhteiskunnan syntyminen Helsingin Pitkänsillan pohjoispuolelle. Waris on väitöskirjassaan tutkinut perusteellisesti Pitkänsillan pohjoispuolista aluetta työläisyhteiskunnan muodostumisen näkökulmasta. Vaikka tutkimus on tehty jo yli 80 vuotta sitten, tarjoaa se edelleen relevanttia tietoa ja aikalaiskuvausta 1800-luvun lopun ja 1900-luvun alun Helsingistä ja erityisesti työväenluokan elämästä Pitkänsillan pohjoispuolella.

Tarkemman tutkimukseni kohde, Vaasankatu, on mielenkiintoinen tutkimuskohde sekä maineensa ja herättämiensä mielikuvien sekä sillä sijaitsevien liikehuoneistojen monipuolisen tarjonnan näkökulmasta. Tavoitteenani oli muodostaa käsitys Alppiharjun alueen ja erityisesti Vaasankadun ravintolakulttuurista ja ruokamaineesta tekemiäni haastattelujen, ja Vaasankadun toimitilakartoituksen sekä analysoimani ravintolakartoituksen perusteella. (Kuvio 1).



Kuvio 1. Alppiharjun alueen ja Vaasankadun ruokamaineen muodostuminen.

Aloitin aineiston analysoinnin luokittelemalla kartoittamani ravintolat niiden edustaman ravintolatyypin mukaisesti Pitkäsillan ja Mäkelänsillan väliseltä alueelta sekä Töölön kaupunginosasta. Luokittelun jälkeen tein taulukon (taulukko 8), jossa vertasin ravintolatyyppejä määrää lukumääräisesti sekä prosentuaalisesti molemmilla tutkittavilla alueilla. Kysymykset, joita pohdin taulukon lukuja tutkiesani, olivat: Onko ravintolatarjonnasta yhtäläisyyksiä ja/tai eroavaisuuksia? Mitä nämä yhtäläisyydet tai erot ovat? Pohdin myös sitä, mistä nämä yhtäläisyydet tai erot voivat johtua. Löytyykö selittäviä tekijöitä alueiden historiasta, sijainnista, alueen rakennuskannasta, asukkaista, liikekiinteistöistä tai muista vastaavista seikoista?

4.2 Tutkimusmenetelmät

Tutkimusmenetelmänä käytän pääasiallisesti laadullista sisällönanalyysiä. Laadullisen tutkimuksen analyysi muodostuu aineiston luokittelusta, analysoinnista ja tulkinnasta. Nämä osat ovat tärkeitä erikseen, mutta analyysin aikana ne tapahtuvat samanaikaisesti ja ovat siten keskenään yhteydessä toisiinsa. (Ruusu-vuori ym., 2010, s.11) Analyysin avulla tarkoitukseni on löytää tutkielmani aineistoista jotain uutta ja ennen havaitsematonta Vaasankadun ravintolakulttuurista ja sen ruokamaineeseen vaikuttaneista ja vaikuttavista tekijöistä. Eskola (2001, s.136) kertoo laadullisessa tutkimuksessa perinteisen aineistojen tehtävän

olevan hypoteesien testaaminen. Aineistot voivat toimia kuitenkin myös tutkijan ajatusten vauhdittajana, jolloin tutkija voi löytää aineiston avulla uusia näkökulmia. Tällöin aineiston rooli ei olekaan todentaa tai kumota aiempia hypoteeseja vaan lähinnä herättää tutkijassa ja lukijassa uusia ajatuksia ja näkökulmia. (Eskola, 2001, s. 136.) Koska aineistoissani on erityyppisiä aineistoja (ravintolakartoitukset, toimitilakartoitukset, haastattelut), joudun analysoimaan aineistoja erilaisin menetelmin. Sisällönanalyysin ideana on koodaamisen avulla luokitella sekä tiivistää suuria tekstiaineistoja, kuten haastattelujen litterointeja (Salo, 2015, s.169). Vaikka pääosin käytän analysoinnin välineenä kvalitatiivisia menetelmiä, käytän osaksi myös kvantifioivaa menetelmää järjestellessäni ravintoloita omiin luokkiinsa edustamansa ravintolatyypin perusteella sekä taulukoidessani esimerkiksi alueiden erityispiirteitä kuvaavia tunnuslukuja. Kvalitatiiviset ja kvantitatiiviset tutkimusmenetelmät eivät sulje toisiaan pois, vaan on mahdollista käyttää molempia metodeja ja välineitä samassa tutkielmassa (Valli & Aaltola, 2015, s. 11). Aineiston havaintojen kvantifiointi voi osaltaan jopa lisätä tutkielman validiteettia ja läpinäkyvyyttä (Ruusuvuori, Nikander & Hyvärinen, 2010, s. 26).

Monien eri menetelmien käyttö samassa tutkimuksessa on mahdollista ja Suomessa tätä tutkimusotetta kutsutaan monimenetelmälliseksi tutkimusotteeksi. Monimenetelmällisessä tutkimuksen teossa hyödynnetään ainakin yhtä kvalitatiivista ja yhtä kvantitatiivista tutkimusmenetelmää. Saadakseen vastauksia tutkimuskysymyksiinsä tutkijalla on vapaus valita mielestään parhaat menetelmät ja yhdistää niitä tutkimuksessaan. Toimiakseen monimenetelmällinen tutkimus edellyttää sekä erilaisten tieteenfilosofisten että teoreettisten näkökulmien hyväksyntää ja kunnioitusta. (Erikson & Koistinen, 2014, s. 9.) Tätä metodologista suvaitsevaisuutta ovat muun muassa Teddlie & Tashakkori (2010, s. 9) kuvanneet isona telttana, jonne kaikki ovat tervetulleita käsitteellisestä suuntautumisestaan riippumatta. Monimenetelmälliselle tutkimukselle tyypillistä on myös se, että siinä yhdistyvät kvantitatiiviselle tutkimukselle tyypilliset positivistiset ja kvalitatiiviselle tutkimukselle tyypilliset konstruktivistiset näkökannat. Taitavasti yhdessä käytettynä laadulliset ja määrälliset tutkimusmenetelmät voivat tuottaa laajemman ja kattavamman vastauksen kuin vain yhtä menetelmää käyttäen olisi mahdollista. (Kitchenham, 2010, s. 561-563). Monimenetelmällinen tutkimusote ei automaattisesti kuitenkaan tarkoita välttämättä parempaa tutkimusta. Brannenin (2004, s.

294) mukaan se voidaan nähdä lähestymistapana, jossa käsitellään tutkimustyössä esitettyjä kysymyksiä analysoimalla ja tulkitsemalla saatuja tietoja suhteessa niihin menetelmiin ja oletuksiin, joilla ne on tuotettu. Tutkimustani ei kuitenkaan täytä täysin monimenetelmällisen tutkimuksen kriteerejä, sillä pääasiallisena tutkimusmenetelmänä toimii kvalitatiivinen sisällönanalyysi, kvantitatiivisen luokittelun täydentäessä sitä.

Kvalitatiivinen tutkimus pohjautuu induktioon eli siinä tehdään päätelmiä yksityisestä yleiseen. Kvalitatiivinen tutkimus on kiinnostunut useista samanaikaisista tekijöistä, jotka vaikuttavat lopputulokseen. (Hirsjärvi & Hurme, 2009, s. 25.) Hirsjärven ja Hurmeen (2009, s. 28) mukaan kvalitatiiviset menetelmät, kuten haastattelut, toimivat hyvänä keinona päästä käsiksi haastateltavien näkökulmiin ja mielipiteisiin tutkittavasta asiasta. Tuomi ja Sarajärvi (2009, s. 85–86) pitävät puolestaan tärkeänä sitä, että haastateltavat tuntevat tutkittavan ilmiön ja heillä on siitä aiempaa kokemusta. Näiden tietojen valossa pyrin valitsemaan haastateltaviksi joko Alppiharjussa pitkään työskennelleitä tai siellä asuneita ravintoloitsijoita ja työntekijöitä. Ravintolahenkilökunnan haastatteluissa käytin haastattelurunkona puolistrukturoitua teemahaastattelua.

4.3 Vaasankadun ja Alppiharjun alueen ravintoloiden henkilökunnan haastattelut

Teemahaastattelu on hyvä menetelmä ihmisten tunteiden, ajatusten, tulkintojen ja kokemusten tutkimiseen. Puolistrukturoidussa haastattelussa kysymykset ovat kaikille haastateltaville samat eikä kysymyksiin ole valmiita vastausvaihtoehtoja, kuten strukturoidussa haastattelussa. Teemahaastattelu on puolistrukturoitu haastattelumenetelmä, jossa haastattelun aihepiirit eli teemat on määriteltä etukäteen. Nämä teema-alueet pysyvät samanlaisina jokaisessa haastattelussa, mutta kysymysten järjestys, muoto ja laajuus saattavat vaihdella haastattelusta toiseen. (Hirsjärvi & Hurme, 2009, s. 48; Tuomi & Sarajärvi, 2009, s.75.) Tätä toteutin myös omissa haastatteluissani, teemat pysyivät samoina, mutta kysymysten järjestys ja niihin syvällisempi paneutuminen vaihteli haastateltavien ja haastattelun etenemisen mukaan. Osaa haastattelurungon kysymyksistä minun

ei tarvinnut kysyä ollenkaan, kun haastateltavat kertoivat asiasta oma-aloitteisesti. Esitin myös haastatteluhetkessä mieleen tulleita tarkentavia lisäkysymyksiä, mikä kertoo myös siitä, että haastattelu on menetelmänä joustava (Tuomi & Sarajärvi, 2009, s.73).

Haastattelin tutkimukseeni ravintola Pekingin, Street Gastron, Kustaa Vaasan, kasvisravintola Soi Soin sekä pizzeria Apollon henkilökuntaa. Päädyin valitsemaan kyseiset ravintolat ja niiden henkilökunnan haastateltaviksi sillä perusteella, että ne kuvastavat mahdollisimman laajasti Vaasankadun ja Alppiharjun monipuolista ravintolatarjontaa. Pyrin valitsemaan mahdollisimman eri tyyppisiä ravintoloita sekä sellaisia, jotka ovat sijainneet jo kauan alueella. Näin toivoin saavani mahdollisimman laajaa näkemystä ja vuosien perspektiiviä sekä haastateltavien kokemusta alueesta, sen maineesta ja muutoksesta. Esittelen luvun aluksi lyhyesti kunkin ravintolan sekä kerron, ketä ravintolan henkilökunnasta haastattelin. Seuraavaksi kerron haastattelumenetelmän valinnasta, puolistrukturoidusta teemahaastattelusta ja haastattelujen toteutuksesta. Lopuksi selvitän, kuinka toteutin haastatteluaineiston litterointi- ja analysointivaiheen.

4.3.1 Haastattelun kohteena olevat ravintolat

Ravintola Peking on eräs Helsingin vanhimmista kiinalaisravintoloista, joka on ollut Alppiharjussa jo yli kolmekymmentä vuotta, joten omistaja on nähnyt aitiopaikalta alueen muutoksen ja sen vaikutuksen ravintolatarjontaan ja alueen maineeseen. Peking on ollut alusta asti saman perheen omistuksessa. Nykyisin ravintolan omistaa perustajan poika, joka on vastannut toiminnasta 15 vuotta ja hän osallistui myös haastatteluuni. Analysoinnissa käytän Pekingin omistajasta tunnistetta RP.

Street Gastro on trendikäs katuruokaa tarjoava ravintola, jolla on useita toimipaikkoja eri puolella Helsinkiä ja pääkaupunkiseutua. Henkilökunta työskentelee myös muissa yksiköissä, joten heillä on näkemystä myös siitä, poikkeako Vaasankadun toimipaikka muista yrityksen ravintoloista jollain tavalla. Street Gastrosta haastatteluun osallistui työntekijä, joka on työskennellyt ravintolassa noin

puolisen vuotta, mutta asunut Kalliossa koko ikänsä. Street Gastron työntekijän tunniste analysoinnissa on SG.

Ravintola Kustaa Vaasa on perinteinen ruoka- ja juomaravintola, joka on aloittanut toimintansa ruokaravintolana 1960-luvulla. 1980-luvulla ravintolan konsepti muuttui pelkäksi olutravintolaksi ja vuonna 2015 konsepti muuttui remontin yhteydessä taas gastropub-tyyppiseksi ruokaravintolaksi ja tarjoaa nykyään myös à la carte -annoksia. Haastatteluun osallistui ravintolan vuoropäällikkö, joka on työskennellyt ravintolassa vuodesta 2012 ja asunut myös Kalliossa vuoteen 2016 saakka. Kustaa Vaasan vuoropäällikön tunniste analyysivaiheessa on KV.

Soi Soi on kasvisravintola, joka tarjoaa kasvis-, vegetaarista ja vegaanista pika-ruokaa. Se on perustettu vuonna 2013. Omistaja osallistui haastatteluun ja hän on työskennellyt ennen Soi Soin avaamista vastapäätä sijainneessa Ravintola Vegemestassa vuodesta 2010. Myös hän on asunut aina viime vuosiin saakka Kalliossa. Soi Soin omistajan analyysivaiheen tunniste on SS.

Pizzeria Apollo on perinteinen, turkkilaisomisteinen pizzeria-kebab -ravintola, joka on sijainnut Vaasankadulla yli kaksikymmentä vuotta. Ravintolan nykyinen omistaja on pyörittänyt toimintaa vuodesta 2016 ja sitä ennen hän on työskennellyt Ravintola Apollossa vuosina 2010–2011. Hän myös osallistui haastatteluun. Hänen tunnisteenaan analysoinnissa on RA.

4.3.2 Haastattelujen toteutus

Sovin haastatteluajankohdat käymällä ravintoloissa paikan päällä tammikuussa 2018. Esittäydyin ja kerroin tekeväni pro gradu -tutkielmaani Helsingin ja erityisesti Alppiharjun alueen ravintolakulttuurista ja sen muutoksesta. Kysyin, kenellä henkilökunnasta olisi tähän tarkoitukseen sopivin kokemus ja näkemys alueen ravintolakulttuurista, jonka jälkeen kysyin häneltä suostumusta ja kiinnostusta haastatteluun. Jokaisesta ravintolasta löytyi sopiva ja halukas henkilö haastateltavaksi. Sain sovittua heidän kanssaan haastattelut seuraavalle viikolle. Kerroin, ettei haastateltavien tarvitse valmistautua haastatteluun mitenkään erityisesti.

Haastattelun arvioin kestämään maksimissaan noin tunnin ja kerroin nauhoittavani haastattelun, jotta voin keskittyä kunnolla keskustelemaan aiheesta haastateltavien kanssa. Kaikki haastateltavat suhtautuivat haastattelupyyntöni myönteisesti ja tuntuivat olevan kiinnostuneita pro graduni aiheesta.

Tutkimuskysymys, johon haastattelulla haettiin vastauksia, on tutkimuskysymys 3: Kuinka Vaasankadun / Alppiharjun ravintolatarjonta ja ruokamaine ovat muuttuneet vuodesta 1974 vuoteen 2017?

Haastattelukysymyksiä suunnitellessani pyrin miettimään kysymykset niin, että saisin niiden avulla mahdollisimman paljon tietoa Vaasankadun maineesta ja erityisesti siihen vaikuttavista tekijöistä. Haastattelurunkoa ja -kysymyksiä suunnitellessani mietin samalla jo haastatteluaineiston teemoittelu- ja analysointivaihetta, jotta haastattelujen analysointi sujuisi mahdollisimman kivuttomasti. Rakensin haastattelurungon (liite 4) siten, että aluksi tein muutaman haastateltavan taustaa sekä ravintolan konseptia ja toimintaa selventävän kysymyksen. Näiden kysymysten tarkoituksena oli sekä selvittää haastateltavan kokemus ravintolalalta ja työkokemus kyseisessä ravintolassa sekä samalla myös rentouttaa tilannetta ja poistaa mahdollista alkujännitystä niin haastateltavalta kuin haastattelijaltakin. Seuraavat kysymykset liittyivät Alppiharjun alueen ravintolatarjontaan ja maineeseen, Vaasankadun ruokamaineeseen sekä alueen tulevaisuuteen ja yleisiin ravintola-alan muutoksiin. Hirsjärven ja Hurmeen (2009, s. 105) mukaan sisältöalueittain tehdyt ryhmittelyt teemahaastatteluissa ovat tavanomaisimpia. Hyväksytin suunnittelemani kysymykset tutkielman ohjaajilla, jotka antoivatkin muutamana hyvän vinkin haastattelukysymyksien sekä haastattelurungon parantamiseksi. Hirsjärvi ja Hurme (2009, s.72–73) suosittelevat kahden tai kolmen esihaastattelun tekemistä ennen varsinaisten haastattelujen tekemistä, sillä esihaastatteluilla voi helposti testata suunniteltujen haastattelukysymysten toimivuutta sekä arvioida haastattelun kestoa. Itse en tehnyt esihaastatteluja lainkaan osittain aikatauluhaasteiden vuoksi ja osittain siksi, että kysymykset ja haastattelurunko hiottiin yhdessä tutkielman ohjaajien kanssa. Näin ollen tulini siihen tulokseen, etteivät esihaastattelut ole välttämättömiä tässä tapauksessa ja tällä aika-

taululla. Tämä oletus osoittautuikin oikeaksi haastattelutilanteissa. Kaikki haastattelut sujuivat hyvin, pysyivät aikataulussa ja sain niistä haluamani tiedot tutkimustani varten.

Tein kaikki haastattelut yhden viikon aikana tammikuussa 2018. Haastattelut tehtiin kussakin ravintolassa etukäteen sovittuna aikana. Hirsjärvi ja Hurme (2009, s. 74) suosittelevat haastattelupaikaksi haastateltavalle tuttua ympäristöä, jolloin tuttu ja turvallinen ympäristö helpottavat hyvän kontaktin luomista haastateltavaan. Halusin tehdä haastattelut ravintoloissa, sillä se on tuttu ja luonteva ympäristö haastateltavalle ja samalla itse pääsin havainnoimaan ravintolan miljöötä, ilmapiiriä ja toimintaa. Yhtä haastattelua lukuun ottamatta haastattelut tehtiin ravintoloiden aukioloaikana. Tämän vuoksi pääsin samalla näkemään ravintolan asiakaskuntaa ja toimintaa, mutta toisaalta parissa ravintolassa haastattelut jouduttiin välillä keskeyttämään hetkeksi, kun haastateltava kävi välillä palvele-massa asiakkaita. Tämä ei kuitenkaan vaikuttanut haastattelun onnistumiseen. Varasin kullekin haastattelulle aikaa reilun tunnin, joka osoittautui varsin riittäväksi ajaksi. Lyhimmillään haastattelu vei aikaa hieman yli puoli tuntia, pisin haastattelu kesti 64 minuuttia. Tässä pisimmässä haastattelussa haastatteluun tuli kolme pientä taukoa asiakaspalvelutyön takia.

4.3.3 Haastattelujen analyysi

Litteroin haastattelut mahdollisimman pian haastattelut tehtyäni. Näin tutkimuksen laatu ja luotettavuus säilyvät Hirsjärven ja Hurmeen (2008, s. 185) mukaan. Litteroinnin jälkeen järjestin litteroidut haastatteluaineistot teemoittain Eskolan (2001, s. 143–144) kuvaileman laadullisen tutkimusaineiston analysoinnin mukaisesti. Käytin aluksi teemoina haastattelurungon teemoja. Värikoodasin kunkin teeman omalla värillään. Tämän jälkeen luin kaikki litteroidut haastatteluaineistot ja alleviivasin aineistoista eri värein vastaukset, jotka liittyivät edellä mainittuihin teemoihin. Näin sain luotua itselleni esiyymmärryksen aineiston sisällöstä. Eskolan (2001, s. 144) mukaan tässä vaiheessa aineistoa ei vielä juurikaan karsita vaan lähinnä järjestellään uudelleen.

Analysoinnin aloitin yhdistelemällä kuhunkin haastattelun teemaan liittyvät vastaukset kultakin haastateltavalta. Tämän tein manuaalisesti eri värisiä post it -lappuja käyttäen. Merkitsin kunkin haastateltavan vastaukset tietyn värisille post it -lapuille ja keräsin kunkin teeman yhteyteen kaikki post it -laput, joissa puhuttiin kyseisestä aiheesta. Tällä tavoin näin helposti, miten kukakin on mihinkin teemaan vastannut ja samalla oli helppo havaita, mitä yhtäläisyyksiä tai eroavaisuuksia haastateltavilla oli kussakin teemassa. Tämän jälkeen oli luontevaa aloittaa koostamaan yhteenvetoa teemoittain ja linkittää samalla vastauksia muun aineiston ja lähdekirjallisuuden tuottamaan tietoon.

Värikoodauksen eli teemoittelun jälkeen luin aineistoja moneen kertaan tehden samalla itselleni muistiinpanoja tulkinnoistani ja havaitsemistani teoria- ja lähdekirjallisuuskysymyksistä Eskolan (2001, s. 145–146) aineiston analysointiohjeistuksen mukaisesti ja poimin tutkimukseni kannalta merkittävät kohdat aineistoista. Nämä tärkeimmät kohdat kokosin kustakin haastattelusta omaan taulukkoonsa teemoittain. Näin minulla oli viisi taulukkoa, yksi kustakin haastattelusta, joissa kuhunkin teemaan liittyvät ja tutkimuksen kannalta merkittäviksi arvioimani aineistot löytyivät järjestettyinä saman teeman alta.

Analyysin tehtävänä on siis tiivistää ja jäsentää aineistoa niin, että sen informaatioarvo nousee. Tematisoinnin tarkoituksena on saada ryhmiteltyä aineisto teemoittain ja nostamaan esiin tutkimusongelman kannalta olennaisia sitaatteja tulkittaviksi (Eskola & Suoranta, 1998, 175–186.) Saatuaani tematisoitua kaikki haastattelut jatkoin aineiston tyypittelyä. Yhdistelin alkuperäisiä teemojani niin, että sain niistä viisi kattoteemaa. Nämä teemat olivat:

- alueen ravintolatarjonta ja sen muutokset
- alueen maine ja sen muutokset
- alueen ruokamaine ja sen muutokset
- ruokamaineen vaikutus alueen maineeseen / alueeseen
- alueen tulevaisuus & ravintola-alan muutokset

Näiden kattoteemojen alle lajittelin kustakin haastattelusta teemaan liittyvät asiat sekä värikoodasin haastateltavat. Näin minulla oli aineisto, jossa kunkin kattoteeman alla oli jokaiselta haastateltavalta omalla värillään teemaan liittyvät asiat. Tämä helpotti kokonaiskuvan muodostamista kustakin kattoteemasta. Yhdellä silmäyksellä näin, mihin teemoihin oli eniten ja mihin vähiten vastauksia sekä mitä kukin haastateltava kustakin teemasta oli sanonut. Pystyin helposti löytämään yhteneväisyydet sekä erot vastauksissa sekä näkemään haastattelujen perusteella muodostuneen kokonaiskuvan kustakin kattoteemasta.

Tämän tyypittelyn jälkeen aloitin varsinaisen aineiston analysoinnin ja tulosten muodostamisen. Eskolan (2001, s. 145–146) ohjeistuksen mukaisesti tutustuin huolellisesti tematisoituihin aineistoihin ja tein niistä huomioita, tulkintoja ja mui-
tiinpanoja sekä pyrin löytämään kytköksiä teorioihin ja lähdemateriaaleihin tulosten aikaan saamiseksi. Aineiston käsiteltyäni pohdin ja tutkin sitä muun muassa Pitkäsillan pohjoispuolen työläiskaupunginosien historia mielessäni sekä Helsingin kaupungin Tietokeskuksen julkaiseman Helsinki alueittain (2016) -katsauksen tarjoaman tiedon valossa. Näin aineistoa yhdessä teorian kanssa tutkimalla, pyrin löytämään aineistosta tutkielmani kannalta merkittäviä havaintoja ja yhteyksiä, joiden avulla pystyisin määrittelemään Vaasankadun ruokamaineen ja siihen vaikuttaneita syitä.

5 Tulokset

Tässä luvussa teen yhteenvedon tuloksista, jotka sain tekemieni haastattelujen, kartoitusten ja muiden aineistojen perusteella. Analysoin ja tulkitSEN niitä laadullisen sisällönanalyysin mukaisesti yhdistelemällä aineistoa teoriaan ja tutkimuksen käsitteisiin. Kuten Salo (2015) toteaa, laadullinen sisällönanalyysi aineiston luokitteluineen ei sinällään tuota vielä minkäänlaista analyysia ilman, että tutkija tulkitsee ja analysoi luokittelemaansa aineistoa valitun teorian perusteella ja käsitteiden avulla. Sisällönanalyysi menetelmänä tuottaa vain aineiston kategorisointia ja uudelleen järjestelyä. Luokittelun avulla suuretkin aineistot saadaan helpommin käsiteltävään ja tulkittavaan muotoon, josta tutkijan on helpompi löytää uutta ja merkityksellistä tietoa, jota tutkimuksellaan haluaa löytää. (Salo, 2015, s. 166–171.)

5.1 Kallio, Alppiharju ja Töölö alueina

Vaikka Kallion ja Alppiharjun alueet sekä Töölö ovat molemmat perinteisiä kantakaupunginosia ja muistuttavat ulkoisesti vanhoine kivitaloineen toisiaan, on niillä myös perustavanlaatuisia eroavaisuuksia esimerkiksi väestörakenteessa (taulukko 5), asuntokannassa (taulukko 6) ja niiden hintatasossa (taulukko 7) (Helsingin tilastollinen vuosikirja 2017). Näissä taulukoissa vertailen Kallion ja Alppiharjun peruspiirejä Etu- ja Taka-Töölön vastaaviin lukuihin. Kallion peruspiiristä jätän huomioimatta uudet Vilhonvuoren ja Kalasataman asuinalueet, sillä ne poikkeavat merkittävästi sekä rakenteeltaan että sijainniltaan Kallion vanhasta ja perinteisestä ”ydinalueesta”. Tämän vuoksi olen merkinnyt kyseisten alueiden rivit taulukoissa sulkeisiin eivätkä ne ole mukana vertailuluvuissa.

Taulukko 5. Väestö iän mukaan piireittäin ja osa-alueittain 1.1.2017. (Helsingin tilastollinen vuosikirja 2017.)

	yht. ikä	0-6	7-15	16-64	65-74	75-
Koko Helsinki	635 181	45 807	48 799	434 583	61 173	44 819
<i>Ikäryhmät</i>		0-15		16-64	65-	
<i>%-osuus</i>		14,90 %		68,40 %	16,70 %	
Kallion peruspiiri	29 175	1 118	632	23 423	2 420	1 582
(Vilhonvuori)	7 454	316	189	5 746	689	514
(Kalasatama)	2 381	199	111	1 801	191	79
Siltasaari	2 471	112	75	1 911	250	123
Linjat	9 885	325	178	7 860	888	634
Torkkelinmäki	6 984	166	79	6 105	402	232
Alppiharjun peruspiiri	12 089	352	159	10 099	883	596
Harju	7 553	194	76	6 352	535	396
Alppila	4 536	158	83	3 747	348	200
<i>Ikäryhmät</i>		0-15		16-64	65-	
<i>%-osuus</i>	31429	4,60 %		82,60 %	12,80 %	
Etu-Töölö	14 750	844	831	10 428	1 567	1 080
Taka-Töölö	15 487	831	700	11 164	1 526	1 266
<i>Ikäryhmät</i>		0-15		16-64	65-	
<i>%-osuus</i>	30237	10,60 %		71,40 %	18 %	

Taulukossa 5 on tarkasteltu väestörakennetta iän mukaan Kallion ja Alppiharjun alueilla sekä Töölössä (Helsingin tilastollinen vuosikirja 2017). Molempien vertailualueiden kokonaisasukasmäärä on vähän yli 30 000 asukasta. Kalliossa ja Alppiharjussa asukkaita oli vuoden 2017 alussa 1 192 enemmän kuin Töölössä. Ikärakenteet alueilla poikkeavat selvästi toisistaan. Lapsia Kalliossa ja Alppiharjussa on vain alle 5 % asukasmäärästä, kun Töölössä lapsia on noin 10 %. Työikäistä väestöä puolestaan Kalliossa ja Alppiharjussa on yli 80 % ja Töölössä noin 70 %. Töölön maine eläkeläisten kaupunginosana pitää paikkansa, sillä siellä eläkeikäisiä on miltei viidennes asukkaista. Kalliossa ja Alppiharjussa yli 65-vuotiaita on miltei 13 % ja koko Helsingissä eläkeikäisten osuus on hieman alle 17 %. Tämän perusteella voidaan sanoa, että Kallion ja Alppiharjun alueet ovat työikäisten asuttamaa, lapsia siellä on vähän verrattuna niin Töölöön kuin koko Helsingin kaupungin lasten osuuteen (14,9 %) koko väestöstä. Myös eläkeikäisiä siellä on vähemmän kuin keskimäärin koko Helsingissä. (Helsingin tilastollinen vuosikirja 2017.)

Taulukossa 6 on vertailtu alueiden asuntokantaa asumismuodon sekä asuntojen koon perusteella (Helsingin tilastollinen vuosikirja 2017). Molemmilla alueilla vuokra-asunnot ovat enemmistönä. Kalliossa ja Alppiharjussa hieman yli puolet asunnoista on vuokra-asuntoja, kun Töölössä vastaava luku on yli 40 %. Omistusasuntoja Töölössä on hieman enemmän kuin Kalliossa ja Alppiharjussa. Arava- ja korkotukiasuntoja molemmilla vertailun kohteen olevilla alueilla on vain muutaman prosentin luokkaa. Koko Helsingissä omistusasuntoja on noin 42 %, vuokra-asuntoja noin 47 % ja arava- & korkotukiasuntoja 20 %. Arava- ja korkotukiasunnot sisältyvät taulukossa vuokra-asuntojen yhteislukuun (Hirvonen, 2018). Kalliossa ja Alppiharjussa omistusasuntojen määrä on selkeästi pienempi kuin Töölössä ja koko Helsingissä. Vastaavasti vuokra-asuntojen määrä siellä on Töölöä ja Helsinkiä suurempi. Samankaltaisuutta vertailun kohteena olevissa alueissa on arava- ja korkotukiasuntojen vähäisessä määrässä, kun koko Helsingissä niitä on 19,5%. (Helsingin tilastollinen vuosikirja 2017.)

Taulukko 6. Asuntokantaa kuvaavia tunnuslukuja peruspiireittäin ja osa-alueittain 31.12.2016. (Helsingin tilastollinen vuosikirja 2017.)

	Kaikki asunnot	Omistus- asuntoja	Vuokra- asuntoja	Arava- ja korko- tuki- asuntoja	1-2h+ k/kk/kt	Pientalo- asuntoja
	kpl	%	%	%	%	%
Koko Helsinki	356 975	41,9	46,5	19,5	59,1	13,3
Kallion peruspiiri	21 150	35,5	51,7	5,2	85,4	0,1
Vilhonvuori	5 066	37,1	51,6	12,9	75,4	0,0
Kalasatama	1 261	28,6	42,7	21,1	61,5	1,6
Siltasaari	1 760	41,0	43,6	0,0	84,5	0,1
Linjat	7 162	36,0	52,8	2,5	87,9	0,1
Torkkelinmäki	5 901	33,3	55,0	0,0	96,2	0,0
Alppiharjun peruspiiri	9 635	37,8	51,1	2,2	92,1	0,6
Harju	6 080	36,2	52,3	1,1	92,8	0,0
Alppila	3 555	40,5	49,1	4,1	90,9	1,7
Etu-Töölö	9 647	40,0	42,5	4,6	66,8	0,0
Taka-Töölö	10 636	40,6	44,5	2,0	72,4	0,2

Ulkoisesti Kallion ja Alppiharjun sekä Töölön talot muistuttavat toisiaan, mutta sisältä vanhat kivitalot poikkeavat toisistaan merkittävästi. Pitkäsillan pohjoispuoli rakennettiin 1900-luvun alkupuoliskolla työväen kaupunginosaksi (Waris,

1932) ja Kallion ja Alppiharjun alueilla asunnot ovatkin pääsääntöisesti pieniä yksioita tai kaksioita. Töölössä talot puolestaan kätkevät sisäänsä isoja läpitalonhuoneistoja, joihin lapsiperheet mahtuvat vielä nykystandardienkin mukaan asumaan. Asuntojen kokoeroja kuvastaa hyvin esimerkiksi asumisväljyyslukema, joka kertoo, kuinka monta neliömetriä asuinnoissa on tilaa asukasta kohti. Töölössä asukkailla on tilaa miltei $40\text{m}^2/\text{asukas}$, kun Kalliossa ja Alppiharjussa asumisväljyyslukema on alle $30\text{m}^2/\text{asukas}$. Koko Helsingissä vastaava lukema on noin $34\text{m}^2/\text{asukas}$. (Helsingin tilastollinen vuosikirja 2017.) Asuntokanta vaikuttaa merkittävästi alueiden asukaskuntaan ja sen ikäjakaumaan sekä alueen identiteetin muodostumiseen (Karhula, 2015, s. 15–16). Kallio ja Alppiharju ovatkin niin sanottuja läpikulkukaupunginosia, joihin muutetaan usein muutamaksi vuodeksi. Kun tulee aika perustaa perhe ja tilantarve kasvaa, muutetaan muualle isompien asuntojen perässä.

Vertailtaessa Pitkänsillan pohjoispuolisen alueen ja Töölön asunto-osakkeiden keskimääräisiä neliöhintoja ja niiden muutosta 11 vuodessa (taulukko 7), huomataan selvä ero alueiden hintatasossa (Helsingin tilastollinen vuosikirja 2017). Vuonna 2005 Pitkänsillan pohjoispuolella Kallion, Hakaniemen, Vallilan ja Hermannin kaupunginosien asunto-osakehuoneistojen keskimääräinen neliöhinta toteutuneissa asunto-osakekaupoissa oli noin viidenneksen edullisempi kuin Töölössä. Yksitoista vuotta myöhemmin, vuonna 2016, hinnat olivat nousseet selvästi molemmilla vertailun kohteena olevilla alueilla. Pitkänsillan pohjoispuolella hinnannousua keskimääräisiin neliöhintoihin toteutuneissa asunto-osakekaupoissa oli tullut yli 80 %. Töölössä hinnat olivat nousseet vastaavana aikana noin 65 %. Koko Helsingissä asuntojen keskimääräiset neliöhinnat olivat nousseet noin 63 %. Pitkänsillan pohjoispuolella hintojen nousu onkin ollut hyvin suurta suhteessa koko kaupungin asuntojen hintojen nousuun.

Taulukko 7. Asunto-osakkeiden keskimääräinen neliöhinta Helsingissä. (Helsingin tilastollinen vuosikirja 2017.)

€/m ²	2005	2016	muutos €	muutos-%
Etu- ja Taka-Töölö*	3599	5954	2355	65,4
Pitkänsillan pohj. puoli*, **	2836	5136	2300	81,1
Hintaero €	763	818		
Hintaero %	21,2	13,7		
Koko Helsinki €/m ²	2499	4081	1582	63,3

* Alueiden neliöhintojen keskiarvo

** Kallio, Hakaniemi, Vallila, Hermannin

Kallion alueen hintatason noususta kertoo myös vuoden 2017 viimeisen kvartaalin tilasto Helsingin kalleimmista asuinalueista asuinalueen neliöhintojen suhteen. Tällä listalla kolmen kärjessä ovat perinteiset ja hyvämaineiset asuinalueet Eira ja Kaivopuisto sekä myös entinen työläiskaupunginosa Punavuori. Sijoilla 7–9 ovat Etu-, Keski- ja Taka-Töölö. Vanhat työläiskaupunginosat Sörnäinen sekä Kallio ovat kivunneet listalla jo sijoille 13 ja 14. (Asuntojen hinnat, 2018.)

Tämä alueen hintatason nousu on merkki gentrifikaatiosta, jolla tarkoitetaan kaupunginosan keskiluokkaistumista. Hamnett (1991, s. 176 Karhulan 2015, s. 12 mukaan) määrittelee gentrifikaation muodostuvan kahdesta elementistä: asukasrakenteen ja asuntokannan muutoksesta. Nämä kaksi elementtiä muodostavat itseään vahvistavan prosessin. Samaan aikaan kun asukasrakenne muuttuu keskiluokkaisemmaksi tai vaurastuu, nousevat myös asuntojen hinnat joko kunnostuksen ansiosta tai osana alueen arvonnousua. Alueen arvonnousu houkuttelee koulutetumpia ja hyvätuloisempia asukkaita alueelle, mikä puolestaan vaikuttaa alueen arvonnousuun. Tämä itseään vahvistava prosessi johtaa alueen keskiluokkaistumiseen ja hintojen nousuun, josta puolestaan voi seurata vuokrien kallistuessa se, että alueen vähävaraisimmat asukkaat joutuvat muuttamaan alueelta pois. (Karhula, 2015, s. 12.) Kallion ja Alppiharjun alueella nämä gentrifikaation molemmat elementit toteutuvat selvästi. Työväen kaupunginosa, joka on ollut tunnettu epämääräisestä menostaan ja halvoista hinnoistaan, onkin muuttu-

nut kiinnostavaksi ja trendikkääksi kaupunginosaksi, joka vetää puoleensa keskiluokkaista väkeä. Keskiluokkaistumisen myötä alue siistiytynyt ja rauhoittunut, joka on heijastunut myös alueen hintatasoon.

5.2 Pitkänsillan pohjoispuolen ja Töölön ravintolatarjonta

Pitkänsillan pohjoispuolella sijaitsevien Kallion ja Alppiharjun kaupunginosien ravintolatarjonta on laaja ja vaihteleva. Sieltä löytyy syömiseen ja juomiseen keskittyneitä ravintoloita. Ruokaravintoloita löytyy lähes joka makuun: Kasvisruokaa, etnistä ruokaa, pubi-, lounas- ja pikaruokaa tarjoavia ravintoloita. Alueelta puuttuvat oikeastaan vain fine dining -ravintolat laajemmassa mittakaavassa.

Kartoitin Pitkänsillan pohjoispuolen sekä Töölön ravintolatarjonnan aiemmin luvussa 4 *Tutkimuksen toteutus* kuvaamalla tavalla. Kartoituksen jälkeen laskin, kuinka monta ravintolaa molemmilla alueilla on sekä miten alueiden ravintolat jakautuvat edellä mainittuihin ravintolatyyppeihin. Laskin kunkin ravintolatyypin prosentuaaliset osuudet alueiden kokonaisravintolamäärästä. Näin sain taulukoitua vertailukelpoiset luvut, joiden avulla pystyn vertailemaan alueiden ravintolatarjonnan yhtäläisyyksiä ja eroja (taulukko 8). Koska osa ravintoloista tarjoaa useamman tyyppistä ruokaa, voi saman ravintolan kohdalla olla merkintä useamman ravintolatyypin kohdalla *.

Taulukko 8. Ravintoloiden lukumäärät ja %-osuudet ravintolatyypeittäin Pitkäsillan pohjoispuolella sekä Töölössä. (eat.fi-verkkosivusto, 2017.)

Pitkäsillan pohj.puoli: 116 ravintolaa	eurooppalainen	aasialainen	muu etninen	fine dining
ravintoloiden lukumäärä	60	46	16	1
%	52	40	14	1
Töölö: 91 ravintolaa	eurooppalainen	aasialainen	muu etninen	fine dining
ravintoloiden lukumäärä	49	34	10	4
%	54	37	11	4

*Taulukossa 8 esiintyvien prosenttilukujen yhteenlaskettu summa ylittää 100%

Pitkäsillan pohjoispuolen ja Mäkelänkadun välisellä alueella on eat.fi-verkkosivuston mukaan 116 ruokaravintolaa ja Töölössä ruokaravintoloita on 91 kappaletta. Eurooppalainen ruoka voi tarkoittaa esimerkiksi suomalaista kotiruokaa, skandinaavista, ranskalaista ruokaa tai pizzeriaa ja kebabia tarjoavia ravintoloita. Aasialaisella ruoalla käsitetään tässä esimerkiksi thaimaalaista, kiinalaista tai vietnamlaista ruokaa tarjoavia ravintoloita sekä muun muassa sushi-ravintoloita. Muilla etnisillä ravintoloilla tarkoitetaan tässä esimerkiksi afrikkalaista tai meksikolaista ruokaa tarjoavia ravintoloita. Fine dining-ravintolaksi määrittelee itsensä eat.fi-verkkosivustolla Pitkäsillan pohjoispuolella ainoastaan yksi ravintola, Paasin Kellari, kun taas Töölössä fine dining -ravintoloita löytyy neljä. Nämä ravintolat ovat Ateljé Finne, Lehtovaara, Messenius sekä Töölönranta, jotka kaikki edustavat perinteistä suomalaista fine dining -ravintolatyyppeä.

Kun Pitkäsillan pohjoispuolista aluetta sekä Etu- ja Taka-Töölöä verrataan toisiinsa ravintolatarjonnan osalta, käy ilmi, että ravintolatarjonnan rakenne on pääpiirteittäin melko samankaltaista molemmilla alueilla. Eniten kummallakin alueella on eurooppalaistyyppisiä ravintoloita, Töölössä hieman enemmän (54 %) kaikista alueen ravintoloista kuin Pitkäsillan pohjoispuolella (52 %). Aasialaista ruokaa tarjoavia ravintoloita on molemmissa seuraavaksi eniten, ja muita etnisiä ravinto-

loita kolmanneksi eniten. Näitä kahta ravintolatyyppeä, aasialaista ja muuta etnistä, on puolestaan Pitkäsillan pohjoispuolella absoluuttisesti (46 ja 16 ravintolaa) ja suhteellisesti (40 % ja 14 %) enemmän kuin Töölössä. Töölössä vastaavat luvut ovat 34 ja 10 ravintolaa ja 37 % ja 11 %. Vähiten alueilla on luonnollisesti tarjontaa fine dining -ravintoloita, kuten missä tahansa muuallakin, johtuen fine dining -ravintoloiden erilaisesta konseptista, kohderyhmästä sekä hintatasosta. Fine dining -ravintolat eivät useinkaan ole niin sanottuja ”koko kansan pistäytymisravintoloita” tai ”oman rahan ravintoloita”. Töölössä näitä ravintoloita on Pitkäsillan pohjoispuolta enemmän, 4 % koko ravintolatarjonnasta, kun Pitkäsillan pohjoispuolella fine dining -ravintoloita on vain 1 %.

Kuten aiemmin tutkimuksessa todettiin, ravintolakulttuuri on aina ollut myös luokkasidonnaista. Ravintolat ovat kuuluneet historiallisesti keskiluokan ja porvariston kulttuuriin. Sillanpään (2002, s. 21) mukaan ravintola syntyi 1800-luvulla nimenomaan ”uuden porvariston” mukana. Ruoka on ollut keskeinen maun ja yhteiskuntaluokan osoittamisen tapa. Finkelsteinin (2014) mukaan se missä, kenen kanssa, kuinka usein ja mitä syömme kuvastaa sosiaalista asemaamme ja identiteettiämme. Ravintoloiden ja luokkayhteiskunnan välisiä suhteita on tutkittu niin kansainvälisissä kuin suomalaisissakin ravintolatutkimuksissa. Kotimaisesta ravintolatutkimuksesta Kahma (2011, s. 32–33) nostaa väitöskirjassaan esimerkiksi Sulkusen ym. (1985) Lähiöravintola-tutkimuksen. Tutkimus käsitteli sitä, kuinka lähiöravintolat heijastavat luokkakulttuuria. Tutkimuksen kohteena oli työväenluokkaisia lähiöravintolan miesasiakkaita, joiden katsottiin edustavan miehekästä työväenluokkaisuutta. Työväenluokkaisen kulttuurin vastapuolena ja vertailukohdana tutkimuksessa käytettiin keskiluokkaista kulttuuria. (Kahma, 2011, s. 32–33.) Tämä luokkasidonnaisuus näkyy myös Kallion gentrifikaatiossa: perinteinen työväen kaupunginosa keskiluokkaistuu, joka heijastuneen myös alueen ravintolatarjontaan ja sen muutoksiin.

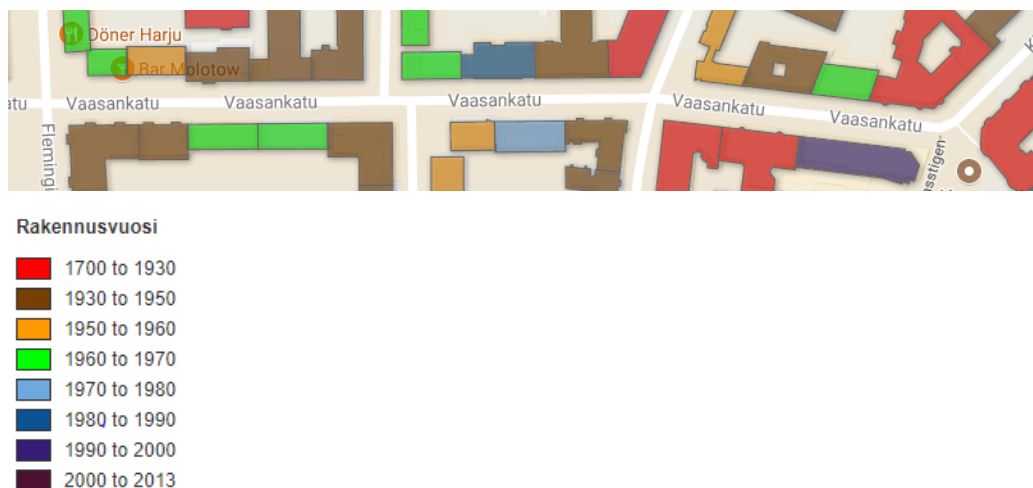
Ravintolatarjontaan vaikuttavat monet seikat, kuten esimerkiksi alueen asukaskunta, heidän tulotasonsa sekä etninen tausta. Töölön alueella väestö on iäkkäämpää, varakkaampaa ja vähemmän etnistä kuin Pitkäsillan pohjoispuolissa kaupunginosissa (Helsingin tilastollinen vuosikirja 2017). Vanhempi väestö ei ehkä yhtä innokkaasti ole kokeilemassa uusia, kansainvälisiä makumaailmoja

kuin nuoremmat vaan ovat enemmän perinteisen ja tutun ravintolaruoan ystäviä. Varallisuus näkyy taas kalliimpien fine dining -ravintoloiden valinnassa, pienituloisilla ei ehkä ole varaa käydä syömässä kalliissa ravintoloissa. Monipuolinen etninen ravintolatarjonta vastaa taas kysyntään, jota monikulttuurisilla asuinalueilla on. Ehkä hieman yllättäenkin alueiden ravintolatarjonta ei poikkeaa merkittävästi toisistaan.

5.3 Vaasankadun liikehuoneistojen muutokset 1974–2017

Seuraavaksi tarkastelen Vaasankadun liikehuoneistokartoitusta ja siinä tapahtuneita muutoksia. Samoin kuin ravintolakartoituksenkin kohdalla, pohdin mitkä asiat esimerkiksi historiassa ja yhteiskunnan muutoksissa ovat voineet olla sellaisia, joilla on ollut merkitystä Vaasankadun ravintola- ja muuhun palvelutarjontaan.

Vaasankatu Helsingin Alppiharjussa on paljon mielikuvia ja mielipiteitä herättävä katu. Se on kolmen korttelin ja noin 450 metrin mittainen itä-länsisuuntainen katu, joka alkaa Vaasanpuistikosta ja päättyy Fleminginkadulle. Vaasankadun varrelta löytyy rakennuskantaa miltei kaikilta 1900-luvun vuosikymmeniltä, ainoastaan 1910-luvulla ei ole rakennettu yhtään rakennusta Vaasankadun varrelle. (kuva 2, Helsingin rakennukset kartalla, 2013). Vaasankatu 16 on kadun rakennuksista ainoa, joka on pelkästään asuinkäytössä oleva rakennus. Kaikissa muissa Vaasankadun varrella olevissa taloissa on kadunvarsitasossa lukuisia liiketiloja.



Kuva 2. Vaasankadun talojen rakennusvuosikymmenet. (Helsingin rakennukset kartalla, 2013.)

Vaasankadun toimitiloja on kartoitettu ensimmäisen kerran vuoden 1974 kesällä, jolloin Helsingin yliopiston kaupunkikansantieteellinen kenttätutkimusryhmä tutki ja kartoitti Vaasankadun varrella sijaitsevia toimipaikkoja ja asuntoja (Koskijoki, 1997, s. 221). Helsingin yliopiston maantieteen ja ympäristökasvatuksen professori Sirpa Tani on jatkanut tätä kartoitustyötä kolmesti, vuosina 1997, 2015 sekä 2017 (liite 3). Käytän tätä kartoitusta tutkimukseni taustamateriaalina keskittyen pääasiallisesti Vaasankadun ravintolatarjontaan ja siinä tapahtuneisiin muutoksiin. Kartoituksessa on kirjattu kustakin rakennuksesta tarkasteluhetkellä sijainneet toimitilat sen mukaan, mitä toimitilan julkisivussa näkyy. Toimitilakartoituksen avulla saa muodostettua miltei 45 vuoden ajalta kulttuurista ajankuvaa, liiketoiminnassa tapahtuneita muutoksia sekä mielikuvaa Vaasankadusta. Taulukoin tutkimustani varten alkuperäisestä kartoituksesta erikseen ravintolat, elintarvikehuoneistot sekä tyhjät liiketilat (taulukko 9).

Taulukko 9. Vaasankadun elintarvikehuoneistot ja tyhjät liiketilat 1974-2017. (Tani, 2017.)

Vaasankadun liikehuoneistot	1974	1997	2015	2017
ruokaravintolat	2	5	8	12
juomaravintolat	2	2	9	9
elintarvikemyymälät	12	2	3	2
tyhjät liiketilat	2	23	3	5
kaikki liiketilat yhteensä	66	73	72	84

Kartoituksesta näkyy jo ensisilmäyksellä se, että vuonna 1997 tyhjiä liikehuoneistoja oli selvästi enemmän kuin muina tarkasteluvuosina. Tähän liikehuoneistojen tyhjyyteen oletettavasti on vaikuttanut Suomen lamavuodet 1990-luvun alussa. Suomen talous kääntyi nousuun jo loppuvuodesta 1993, mutta alkuvuonna 1996 Suomi koki jälleen taloudellisen minitaantumaa. (Tilastokeskus, 2011.) Tämä lamakausi sekä sen jälkeinen minitaantuma lienevät vaikuttaneet vielä vuoden 1997 liiketoimintaan myös Vaasankadun yritysten kohdalla.

Liiketiloihin tarkastellessa huomio kiinnittyy vuonna 1974 ruoka- ja juomaravintoloitten vähyteen. Silloin Vaasankadulla on sijainnut ainoastaan neljä ravintolaa tai baaria, joissa tarjottiin joko ruokaa tai juomaa tai molempia. Elintarvikemyymälöitä oli 10 ja kaksi kioskia. Tyhjiä liiketiloja oli kaksi. Vaasankatu 2:a ja 17:ä ei tuolloin vielä ollut. Seuraavana tarkasteluvuonna 1997 tyhjiä liiketiloja oli peräti 23, ruoka- tai juomaravintoloita seitsemän sekä yksi toistaiseksi suljettu ravintola ja elintarvikemyymälöitä oli kaksi kappaletta. Vuoden 1997 ravintoloista kaksi, Ravintola Kustaa Vaasa ja Pizzeria Apollo ovat edelleen toiminnassa ja myös osana tätä tutkimusta. Vuonna 2015 Vaasankadulla oli jo 17 ravintolaa tai baaria sekä kolme elintarviketta myyvää liikettä. Tyhjiä tai suljettuja liiketiloja oli kolme. Kaksi vuotta myöhemmin, syksyllä 2017, Vaasankadun ravintoloiden määrä oli kasvanut edelleen 21 ravintolaan. Elintarvikehuoneistoja siellä oli enää kaksi, R-kioski ja Vegekauppa, joka sekin ehti jo muuttaa muualle talven 2017 aikana. Tyhjiä liikehuoneistoja oli viisi sekä yksi toistaiseksi vesivahingon vuoksi suljettu liiketila. Liiketilojen määrä on tarkasteluvuosien aikana muuttunut useasti. Oletettavasti syynä näihin muutoksiin on liiketoimintojen muuttumisen myötä tapahtuneet vierekkäisten tilojen yhdistämiset ja erottamiset kunkin liiketoiminnan tarpeiden mukaisesti. Alkuvuosina liikehuoneistojen määrän kasvuun vaikutti myös uusien talojen rakentaminen ja sitä kautta tulleet uudet liiketilat.

5.4 Alppiharjun ja Vaasankadun ravintoloitsijoiden ja henkilökunnan haastattelut

Tässä luvussa kuvaan aluksi Alppiharjun alueen ja erityisesti Vaasankadun ravintolatarjontaa sekä siinä vuosien varrella tapahtuneita muutoksia. Tämän jälkeen paneudun Vaasankadun maineeseen ja sen muutoksiin sekä siihen, millaisena haastateltavat sen näkevät ja kuinka heidän mielestään ruokamaine vaikuttaa alueen maineeseen tai itse alueeseen. Lopuksi teen yhteenvetoa heidän näkemyksistään alueen tulevaisuudesta sekä ravintola-alan tulevista muutoksista. Muodostan kokonaiskuvan alueen ravintolatarjonnasta, maineesta ja ruokamaineesta sekä niiden muutoksista tekemieni haastattelujen pohjalta ja yhdistelen niistä saamaani tietoa Vaasankadun liikehuoneistokartoituksen tarjoamaan informaatioon. Huomioin tulkinnoissani ja tekemissäni päätelmissä myös alueen historian, demografian ja yhteiskunnallisten muutosten vaikutuksen.

5.4.1 Alppiharjun alueen ja Vaasankadun ravintolatarjonta sekä alueen maine

Alppiharjun alueen ja Vaasankadun nykyisestä ravintolatarjonnasta haastateltavilla oli hyvin homogeeninen näkemys. Ravintolatarjonta on heidän mukaansa parantunut ja monipuolistunut viime vuosina huomattavasti. Entisestä baarikadusta on hyvää vauhtia muodostumassa, ellei ole jo muodostunutkin, suosittu ja varteenotettava ruokaravintolakatu. Tämän voi havaita myös Helsingin Uutisten, Länsiväylän ja Vantaan Sanomien teettämästä lukijakyselystä (Karjalainen, 2016), jonka mukaan Vaasankatu on Helsingin pääruokakatu 23 prosentilla anetuista äänistä. Helsinginkatu tukee Kallion kaupunginosan ruokamaineen nousua sijoittumalla kyselyssä kolmanneksi. Kallion katujen väliin äänestyksessä kiihlasi ainoastaan Vuosaaren Aurinkoranta. Vaasankadun valinnan perusteluiksi lukijat kertoivat muun muassa alueen monipuolisen ravintolatarjonnan: kadulta löytyy tarjontaa lähes jokaiseen makuun, niin perinteisiä kuin trendikkäitäkin ravintoloita. Monipuolisen tarjonnan lisäksi kyselyssä kiiteltiin kadun tunnelmaa sekä kasvis- ja vegaaniravintoloiden hyvää tarjontaa ”Kasvisruokaa ja rento hyvä meininki ratkaisi!” ja ”Parhaat vegeravintolat kaupungissa”. Myös Vaasankadun yhdistelmä historiaa ja nykypäivän trendikkyyttä keräsi kiitosta: ”Se (Vaasankatu) on jees ja vanhaa historiaa ja uutta.” (Karjalainen, 2016.)

Haastattelemani ravintoloiden työntekijät ja yrittäjät olivat hyvin samoilla linjoilla alueen nykyisestä ravintolatarjonnasta. Heidän mukaansa alueen ravintolatarjonta on monipuolinen ja trendikäs. Kasvis- ja katuruokaravintolat mainittiin jokaisessa haastattelussa, myös lounasravintolat, erilaiset etniset ravintolat sekä pizzeria-kebab -ravintolat saivat mainintoja. Alueen ravintoloita yhdistää myös pienikokoisuus, joka johtuu liikekiinteistöjen koosta ja sijainnista asuintalojen kivijaloissa. Sijainti asuintaloissa aiheuttaa myös sen, että monet ravintoloista ovat ”kevyen varustuksen ravintoloita” (SS), toisin sanoen ilman rasvakanavia. Talot ovat korkeita ja rasvahormien vetäminen on kallista ja taloyhtiön luvanvaraista, joten monet ravintolat joutuvat suunnittelemaan konseptinsa sen mukaan, että ruokaa voi valmistaa ilman rasvakanavia.

Alueen ruokatarjontaa kuvailtiin esimerkiksi myös sanoilla kasvisruokaa, pikaruokaa, fast casual, lähiruokaa, paikallista, grilliruokaa, erikoisruokaa, kotimaista ruokaa, lounasruokaa, ”nopeeta ruokaa, joka ei ole ihan pikaruokaa, mutta sellasta, et saa ruokaa nopeesti” (SG), ulkomaan ravintoloita, snack-ruokaa, ”ei mitään à la carte -ruokaa” (SG), katuruokameininkiä, viinibaareja ja pienpanimoluuita. Näistä määritelmistä voi helposti tehdä päätelmän, että nykyään alueen ravintolatarjonta on todella monipuolinen ja laaja aiempaan verrattuna. Jos Vaasankadun ravintolatarjontaa verrataan esimerkiksi vuoden 1974 ravintolatilanteeseen (liite 3), on ero hyvin merkittävä. 1974 Vaasankadulla oli kaksi baaria, yksi snack-baari sekä yksi ruokabaari. Myös vuonna 1997 ravintolatarjonta oli edelleen hyvin suppea. Tuolloin Vaasankadulla oli yksi kahvila, kaksi lounasravintolaa, kaksi pubia tai olutravintolaa, sekä ravintola Kustaa Vaasa, joka tuolloin toimi juomaravintolana ilman ruokatarjoilua. Myös kebab-pizzeria Apollo oli jo tuolloin Vaasankadulla. Vuoden 1997 tilanteessa on huomioitava se, että tuolloin Suomessa elettiin yhä taloudellisen taantuman jälkimaininkeja (Tilastokeskus, 2011), ja Vaasankadullakin suuri osa liikehuoneistoista oli tyhjillään. 2015 Vaasankadulla oli jo useampia ja erityyppisiä ruokaravintoloita. Myös kaikki tutkimukseen osallistuneet ravintolat olivat jo tuolloin. Vuonna 2015 ei enää ollut varsinaisia lounasravintoloita ja tilalle oli tullut useampia etnisiä ravintoloita, kasvisravintoloita sekä pizzeria-kebab -ravintoloita. Ravintoloiden kokonaismäärä jäi tuolloin kuitenkin vielä vähän jälkeen nykyisestä ravintoloiden määrästä.

Syitä ravintolatarjonnan muutokseen ja monipuolistumiseen nähtiin haastatte-
luissa useita. Muun muassa alueen gentrifikoituminen, demografian laajentumi-
nen sekä ”ihmiskunnan” (RP) ja asiakaskunnan muuttuminen nähtiin yhtenä
syynä ravintolatarjonnan muutokselle.

”Nyt on paljon enemmän ravintoloita ja se (asiakaskunta)
on muuttunut tosi paljon. Asiakasta tulee lisää, kun ne ha-
luaa syödä erikoisruokaa, ne löytää (täältä) kasvisruokaa
ja erikoisruokaa.” (RA)

Gentrifikaatio eli alueen keskiluokkaistuminen näkyy alueella niin hintojen nou-
suna (taulukko 7) kuin asukaskunnan muutoksena. Demografian muuttumista
Kalliossa eräs ravintoloitsija kuvaa seuraavasti:

”Alueen ihmiskunta muuttuu, alueen demografia on tullu
laajemmaksi. Ei oo enää vaan niitä pelkkiä tehdastyöläi-
siä, jotka haluaa vaan pelkkää viinaa. Haetaan sit muuta-
kin. Ja sit kun kattoo noita taloja, joita tähän on tullu ja
mihin noi kerrosneliöhinnat on noussu, niin se kyl sit tuo
erilaista ihmistä alueelle ylipäättään. Ei oo niillä raa’an työn
tekijöillä ja viinan vetäjillä kohta enää varaa asuakaan
täällä.” (RP)

Myös yleisen ruokakulttuurin muutoksen ja sen myötä ihmisten lisääntyneen kiin-
nostuksen ruokaa ja sen laatua kohtaan koettiin vaikuttavan Vaasankadun ravin-
tolatarjontaan.

”On muuttunut tossa muutaman vuoden aikana kasvis-
painotteiseen toi ruokakulttuuri.” (SG)

”Ja sit se on suurin muutos, et vaikka aina on käyny nuo-
ria, opiskelijoita ja muita ja ennen ollu se määrä, et vaiks
kuinka monta olutta saat sillä 20€, niin nyt nuoretkin, jopa

kellä ei oo ihan hirveesti rahaa, on kiinnostuneita siitä laadusta. Ne on valmiita käyttää vähän enemmän rahaa siihen yhteen tuotteeseen, vaikka ei hirveesti rahaa olekaan. Et se on se kulttuuri muuttunut ainakin ihan nuorilla.” (KV)

Sytä muutokselle nähtiin sekä kaupungin toiminnassa että ihmisten omassa henkilökohtaisessa elämässä ja siinä tapahtuneissa muutoksissa.

”Se, mitä kaupunki yritti kauheesti jossain vaiheessa oli, et yritettiin tukea, et on lähtenyt tää katuruokabuumi. Se, mitä ne yritti tohon, esim. tohon Piritorille, et siihen tulis katuruokakeskus, et siihen tulis katuruokapisteitä. Tai siis kaikkee sellastahan ne yritti. Tän alueen elävöittämisen kannalta yritetty ravintolapäivää ja kaikkee. Tää on kuitenkin muuttunu tosi paljon tässä 7 vuoden aikana ja tätä on yritetty muuttaa paljon. Tässä oli se kävelykatu. Yks vuosi oli se, et koko Vaasankatu muutettiin kesän ajaksi kävelykaduksi.” (SS)

”Mä jotenkin näkisin vaan, et täällä on vähän erilainen ruokakulttuuri. Vähän katuruokameininkiä enemmän ja ei sellasia fiinejä à la carte -mestoja, semmosii ravintoloita niin paljon.” (SG)

Kalliolle tyypillinen asuntorakenne, paljon pieniä 1–2 huoneen asuntoja, vaikuttaa vahvasti alueen identiteetin muodostumiseen ja siihen, millaiset ihmiset hakeutuvat sinne asumaan. Kallio onkin nykypäivänä profiloitunut historiallisesta työläis-kaupunginosasta työläisten ja opiskelijoiden kaupunginosaksi. Asuntorakenne Kalliossa muuttuu vähän ja hitaasti ja sen myötä myös asukasrakenne pysyy suhteellisen muuttumattomana. Kallion pienissä asunnoissa lapsiperheitä asuu vähän. Kallion ja Alppiharjun peruspiireissä alle 16-vuotiaita vuoden 2017 alussa oli ainoastaan 5,5 % väestöstä, kun koko Helsingissä saman ikäisten lasten osuus

oli miltei 15 % (Helsingin tilastollinen vuosikirja 2017, s. 34–35). Alueen identiteettiä vaikuttaa myös asukkaiden poliittinen suuntautuminen. Tarkastellessa vuoden 2016 kunnallisvaalien tuloksia (taulukko 4) alueen maine nuorten aikuisten ja työläisten kaupunginosana vahvistuu. Kallion ja Alppiharjun alueella Vihreät ja Vasemmistoliitto ovat keränneet ääniä merkittävästi enemmän kuin muualla Helsingissä (Helsingin tilastollinen vuosikirja 2017, s. 256). Syitä tähän punavihreäksi alueeksi profiloitumiseen on varmasti sekä työläisväestön että nuorten asukkaiden äänestyskäyttäytymisellä. Karhulan (2015, s. 16) mukaan alueen identiteetti ja imago voivat olla sekä gentrifikaation syy että seuraus. Asukkaat hakeutuvan tietylle alueelle alueen imagon perusteella ja samalla muodostuvat itse alueen asukkaina osaksi sen identiteettiä ja imagoa. (Karhula, 2015, s. 15–16.)

Tämä nuorten aikuisten ja poliittisesti puna-vihreiden suuri osuus (Helsingin tilastollinen vuosikirja 2017, s. 256) Kallion ja Alppiharjun asukkaista heijastuu myös alueen ravintolatarjontaan. Vaasankadun ravintolatarjonnassa korostuu kasvisruoan merkitys sekä sen monipuolinen ja laaja valikoima myös muissa kuin pelkissä kasvisruokaravintoloissa. Kasvis- ja vegaaniruoan nousu näkyy Suomessa myös muualla. Vuonna 2016 puhuttiin mediassa ”vegeboomista” eli kasvisruoan suosimisen lisääntymisestä myös niin kutsuttujen ”sekasyöjien” keskuudessa. Kasvispainotteinen ruoka sekä kauppojen kasvis- ja vegaaniruokavalikoimat lisääntyivät huimasti. Samalla lanseerattiin paljon uusia kasvis- ja vegaaniruokainnovaatioita, kuten esimerkiksi nyhtökaura. (Ruokaoivallus, 2016.)

”Kasvispohjasta aika monessa paikkaa ja sitä menee tässä mejän pisteellä eniten noita kasvisruokii.” (SG)

Eräässä ravintolassa kasvis- ja vegaaniruoan taustalla vaikuttivat selkeästi ravintoloitsijan omat eettiset periaatteet. Ravintoloitsija puhui ”vegaanivallankumouksesta” ja tietoisesta ”pehmeämpien arvojen” vaalimisesta. (SS).

”Meillä on kasvis-, vegaani ja vegetaarista kasvisruokaa. Ollaan lähtökohtaisesti muutamaa burgeria lukuunottamatta miltei vegaani ravintola. Mejän myydyin annos on

toi juustohampurilainen, et ihan vielä me ei voida irrottautua kokonaan, et ihan niin pitkällä me ei olla vielä tässä meijän vallankumouksessa. Me ollaan myös aika helposti lähestyttävä kasvisravintola. Meillä ei erityisesti käy kasvissyöjät, vaan meillä käy paikalliset, jotka tykkää meijän ruoista vaikka se on kasvisruokaa myös. Meijän asiakkaista paljon on keski-ikäisiä miehiä, jotka on raksalla ja hakee jotain tuhtii ruokaa. Meijän ruokahan on tuhtia, kun se on grillisafkaa, tää ei (ole) kevyimmästä ruoasta. Eli meillä on aika poikkeuksellinen kasvisravintolaksi, ei nyt varsinaisesti äijäruokaa, mut...” (SS)

”Kun myydään tällasia hampurilaisia, niin se on tuttu, helposti lähestyttävä kasvisruoka. Se on ehkä vähän sellainen sneaky tapa saada ihmiset syömään kasvisruokaa. Kun me ollaan jossain festareilla myymässä tai kun ihmiset tulee joskus illalla vähän ottaneena tänne syömään hampurilaista, niin ei ne välttämättä edes tajua, että ne syö kasvisruokaa. Se on aina yhtä hauskaa.” (SS)

Tämä ravintola on myös muutenkin poikkeuksellinen ravintola Vaasankadulla, koska se on ”tietoisesti alkoholiton ravintola alkoholikadulla” (SS). Tämä ravintola, kuten myös kaksi muuta ravintolaa, joissa tein haastatteluja, korostivat sitä, että tietyllä lailla ”valikoivat” asiakkaitaan pitämällä ”korkeampia hintoja kuin muut”

”Pitämällä korkeampia hintoja kuin muut monet paikat, niin sit meille ei tullu sitä vaarallisinta, räkäsintä jengii olenkaan. On siinä ollu tietosta valintaa, ketä me ei haluta tänne sen oman ja lapsien turvallisuuden ja viihtyvyyden kannalta.” (SS)

Eräs ravintola ei myöskään tarjoile alkoholijuomia muuta kuin ruoan yhteydessä ja tällä tavoin osaltaan valikoi asiakaskuntaansa hinnoittelun lisäksi.

”Meillä on aika pitkään ollut myös sellainen käytäntö, että jos ei syö niin ei tarjoilla juotavaakaan, niin se on pitänyt paikan siistinä ja kunnossa.” (RP)

Asiakkaiden tietoinen ”piilovalikointi” tai ohjailu muualle hinnoittelun tai omien alkoholin tarjoilurajoitusten kautta kertoo osaltaan myös alueesta, sen asukkaista ja maineesta. Kallio ja Alppiharju ovat olleet vuosikymmeniä tunnettuja alamaailman, alkoholistien, narkkareiden ja seksityöläisten kaupunginosina. Etenkin Vaasankatu ja Helsinginkatu ovat olleet aikoinaan hurjassa maineessa ja tunnettuja ”paheen pesiä”. Alueen vanhasta maineesta kertovat myös alueen katujen ja paikkojen vuosien saatossa saamat lempinimet. Vaasankatu on tunnettu *Puukkobulevardina*, Helsinginkatu *Raatteentienä* (”sinne on moni kaatunut”) ja Vaasanpuistikko *Piritorina* sekä *Ikuisen vapun aukiona*. (Jokinen, 2006; Sivenius, 2010.)

Vaasankadun nimitys Puukkobulevardiksi juontaa juurensa sodanjälkeiseen aikaan. Kieltolain aikaan seutu oli tunnettu trokareistaan ja salakapakoistaan. Vaasankatu toimi tuolloin pimeän viinan ja salakapakoiden tyyssijana, tunnetuimpana salakapakkana toimi Vaasankatu 14, joka tunnettiin myös *Pirunkirkkona*. Sodasta palanneet miehet aiheuttivat humalassa olleessaan paljon levottomuutta ja tuolloin puukotkin heiluivat herkästi. Vaasankatua on myös vanhastaan, aina 1890-luvulta saakka, kutsuttu *Kinaporiksi*, joko asukkaiden riitaisuuden tai kiinaamisen eli jonkun luona asumisen, mukaan. Vaasankadun alkupää, Vaasanpuistikko, on saanut lempinimensä huomattavasti myöhemmin, 1900-luvun loppupuolella. *Ikuisen vapun aukio* -nimitys tuli aukiolla jatkuvasti pyörivissä humalaisista ja *Piritori* puolestaan aukion vallanneista avoimesta huumeiden katukaupasta. (Jokinen, 2006; Niemi, 2017.)

Alppiharjun ja Vaasankadun maine hurjina alueina, joissa humalaiset ja huumeveikot pyörivät ja prostituoidut myyvät itseään, elää edelleen ihmisten mielikuvissa ja puheissa. Todellisuudessa alue on paikallisten asukkaiden ja yrittäjien mukaan rauhoittunut ja siistiytynyt huomattavasti, vaikkei kokonaan olekaan siistiytynyt. Vaasanpuistikko on edelleen ”tiettyinä päivinä kuukaudesta aika masen-

tava” (SS), kuten eräs Vaasankadun ravintoloitsija kuvaa päiviä, jolloin kaupunkiin on saapunut ”iso lasti jotain huumetta” (SS). Paikalliset kaupunginosaseurat ja alueen aktiiviset asukasyhdistykset ovat omalta osaltaan tehneet paljon töitä alueen paikkojen siistimiseksi. Tästä esimerkkinä on paikallisten yhdistysten ja seurojen voimanponnistus, jossa Karhupuisto ”vallattiin kaiken maailman joutoporukoilta ja tehtiin siitä oikea asukkaille kuuluva puistikko” (Kallion viihtyvyysvaellus, 2016). Myös kaupunki ja poliisit ovat tehneet osansa esimerkiksi tehostamalla valvontaa ja partiointia alueella (Niemi, 2017). Vaasanpuistikko kaipaasi monien paikallisten ja myös kaupungin mielestä seuraavaksi siistimistä, mutta ”Karhupuiston ihme” on siellä monien mielestä haastavampi toteuttaa (Kaikkonen, 2007).

Haastateltujen ravintolayrittäjien ja -työntekijöiden mukaan alue on rauhoittunut huomattavasti viime vuosien aikana, mutta silti ”alue on edelleen historiansa vanki” (RP). Vaasankadulla sanotaan olevan ”oma viehätyksensä, joka kantaa kai vähän sieltä historiasta” (KV). Maine houkuttelee myös ihmisiä paikalle ”katsomaan, millaista meininkiä täällä on” (KV). Haastattelujen perusteella voidaan sanoa, että alueen maine hurjana ja jopa pelottavanakin paikkana elää edelleen, vaikka alue muuttunut huomattavasti viimeisten vuosien aikana.

”Aika monet niinku luo sellasta kauhukuvaa Vaasankadusta, et on oma maineensa kadulla.” (SG)

”Moni kun ajattelee Kalliota, niin tulee mieleen vaan ryypäys ja mellastus ja thai-hierontapaikat ensimmäiseksi ihmisille.” (RP)

Paikkaan ja alueeseen liitetään usein stereotypioita, jotka osaltaan vaikuttavat alueen maineen muodostumiseen. Vaasankadulla nämä stereotypiat koskevat enimmäkseen alueen väkivaltaisuutta ja juopuneita tai muuten päihtyneitä ihmisiä. Avrahamin (2004, s. 472) mukaan mainetta on usein hankala muuttaa, vaikka alueen luonne todellisuudessa muuttuisikin, kuten Vaasankadulla näyttää viime vuosina tapahtuneen. Myös Tanin (2001, s. 145) mukaan alueen maine on pysy-

vämpi ja vaatii enemmän aikaa muuttuakseen kuin mielikuva alueesta. Pikkuhiljaa myös Vaasankadun maine näyttää muuttuvan hurjan meiningin kadusta kohti kansainvälistä ravintolakatua. Eräs ravintoloitsija korosti Vaasankadun tunnelmaa nykypäivänä hyvin kansainväliseksi sekä alueen asukkaiden ja yrittäjien kuin alueella vierailevien turistienkin ansiosta, vaikka siitä ei esimerkiksi mediassa niin paljon puhutakaan kuin esimerkiksi alueen hipsteriöitymisestä tai kasvisruokabuumista.

”(Vaasankadun) maine on huomattavasti parantunut. Positiivinen nykyään, turistien, siis ulkomaalaisten näkemyksissä, tää on niinku semmonen, ihmiset kokee tän alueen paljon tuttavallisemmaks. Täällä on paljon kansainväli-sempi tunnelma, täällä on ulkomaalaisii enemmän ku muualla ja tää on sellanen kansainvälinen, ulkomaalaisille semmonen tuttu, tuttavallinen, positiivinen kansainvälinen osa Helsingiä.” (SS)

”Mut se maine on parantunu joo. Mainehan on parantunu iha törkeesti. Että ei tässä enään samalla tavalla niitä deekuja pyöri niinku aikasemmin.” (SS)

Kallion maineen ja imagon muuttumisella on mielenkiintoinen yhteys Thaimaan valtion järjestelmälliseen maineen ja imagon uudelleen rakentamiseen. Kuten jo aiemmin todettiin, on alueen imago merkityksellinen sen asukkaille (Mäenpää, 2011, s. 103), ja jotta sitä voidaan yrittää kehittää myönteisemmäksi, on alueen asukkaiden koettava tarve parempaan imagoon. Mäenpään (2011, s. 103–104) mukaan imagon kehittyminen vie aikaa eikä sitä voi suunnitella etukäteen. Alueiden maineen ja imagon kehittämistä myönteisemmäksi on maailmalla pyritty muuttamaan muun muassa gastrodiplomatian avulla. Gastrodiplomatialla tarkoitetaan maan kulttuuriperinnön esittämistä ruoan avulla. Gastrodiplomatia on kansalaisdiplomatiata, jossa valtio kommunikoi suoraan toisen maan kansalaisten kanssa. (Rislakki, 2016.) Esimerkkinä tästä Rislakki (2016) esittää Thaimaan gastrodiplomatian ykkösesimerkkinä, jossa valtio järjestelmällisellä ja suunnitel-

mallisella tavalla muokkasi ruoan avulla koko maan imagon seksiturismin kehdesta maailman suosituimmaksi ja nopeimmin leviäväksi etniseksi keittiöksi. Kuten Thaimaan, myös Kallion imago on ollut kauan melko negatiivinen johtuen alueen maineesta prostituoitujen, alkoholistien ja narkomaanien kehtona.

Vaasankadun maine baarikatuna elää edelleen vahvasti myös kadun ravintoloitsijoiden ja henkilökunnan mielissä.

”Kun tää on baarikatu, pitkä traditio siinä.” (SS)

”Illalla sit enemmän baarikatu.” (SG)

Maine baarikatuna on mielenkiintoinen, kun tarkastelee Vaasankadun ruoka- ja juomaravintoloiden suhdetta toisiinsa (taulukko 9). Vuonna 1974 Vaasankadulla oli kaksi ruokaa tarjoavaa ravintolaa ja kaksi pubia tai baaria. Vuonna 1997 ruokaravintoloita oli 5 ja juomaravintoloita 2 kappaletta. 18 vuotta myöhemmin vuonna 2015 ruokaravintoloita Vaasankadulla oli kahdeksan ja juomapainotteisia ravintoloita yhdeksän. Vuoden 2017 kesällä ruokaravintoloiden määrä oli kasvanut kahteentoista ja juomaravintoloita oli edelleen 9 kappaletta. Tämän tilaston mukaan juomaravintoloita on ollut ruokaravintoloita enemmän tarkasteluvuosina ainoastaan vuonna 2015. Tästä tilastollisesta faktasta huolimatta maine ”baarikatuna” elää edelleen vahvana. Syy tähän voi ”virheelliseen” maineeseen voi löytyä maineen rakentumisesta. Tani (2000, s. 157–158) kuvailee mainetta kollektiiviseksi mielikuvaksi, joka muokkaantuu vähitellen ajan kuluessa yhdessä toisten ihmisten kanssa. Maine perustuu totuttuihin käsityksiin eikä välttämättä tarvitse edes omakohtaisia kokemuksia muodostuakseen (Tani, 2000, s. 157–158). Vaasankatua ollaan totuttu pitämään baarikatuna, ja tämä maine istuu sitkeästi ihmisten mielikuvissa, vaikka todellisuudessa ruokaravintoloita on Vaasankadulla enemmän kuin baareja tai pubeja.

5.4.2 Vaasankadun ruokamaine

Ruokamaineella tarkoitan tässä tutkimuksessa maan, kaupungin tai tietyn alueen ruoan, ravintoloiden ja ruokakulttuurin mainetta ihmisten mielikuvissa sekä sitä,

miten alueen ravintolat, niiden tarjoama ruoka ja juoma, niiden miljöö sekä asiakaskunta ovat vaikuttaneet alueen maineeseen. Ruokamainetta ei ole Suomessa varsinaisesti määritelty. Esimerkiksi Helsingin yliopiston humanistisen tiedekunnan koordinoiman Tieteen termipankki -hakupalvelussa (tieteentermipankki.fi) sanalle ”ruokamaine” ei löytynyt yhtään hakutulosta. Termiä ruokamaine käytetään kuitenkin jonkin verran esimerkiksi Suomen matkailusta puhuttaessa (esim. Visit Finland, 2015: ”Suomen ruokatarjonta on täysin kilpailukykyistä Skandinavian kanssa, mutta Suomen ruokamaine ei vielä ole Skandinavian tasalla”) sekä lehdistön ja median kirjoittaessa Suomen (esim. ”Suomen ruokamaine kohentui Italiassa Mescolanze Food -festivaaleilla”, 2006) tai jonkin kaupungin (esim. ”Porvoon ruokamaine kasvaa kasvamistaan”, 2016) ruokamaineesta.

Haastatellessani Alppiharjun ravintoloitsijoita ja ravintoloiden henkilökuntaa kysyin heiltä, onko heidän mielestään Vaasankadulla omanlaisensa ruokamaine ja jos on, niin millainen se on. En määritellyt heille ruokamainetta sen tarkemmin, vaan jokainen vastasi kysymykseen omasta ruokamaineen näkemyksestään käsin.

Haastateltavien mielikuvissa alueen ruokamaine on vielä melko heikko. Vastauksissa korostui kasvis- ja pikaruoka sekä edullinen ja monipuolinen juomatarjonta. Maine näyttää vastaavan todellisuutta, sillä liikehuoneistokartoituksen vuonna 2017 tehdyssä versiossa Vaasankadulla on 12 ruokaa tarjoavaa ravintolaa (taulukko 10). Näistä ravintoloista pikaruokaa eli katuruokaa, pizzaa tai kebabia tarjoaa neljä ravintolaa, kasvisruokaa tai etnistä ruokaa tarjoaa kaksi ravintolaa, à la carte -ruokaravintoloita on yksi ja kahviloita kolme.

Taulukko 10. Vaasankadun ruokaravintolat 10.6.2017. (Tani, 2017.)

Ravintola	kasvis- ravintola	pika- / katu- ruoka- ravintola	etninen	ruoka- ravintola	kahvila
Soi Soi	x				
Cafe Pegueno					x
Street Gastro		x			
Just Vege	x				
Tuk Tuk			x		
City Kebab Pizza		x			
King Kebab Fast Food		x			
Levant			x		
Kahvila Kulta- palmu					x
Pizzeria Apollo		x			
Kustaa Vaasa				x	
Roots Helsinki					x
yhteensä	2	4	2	1	3

Vaasankatu määriteltiin myös "casualiksi ravintolakaduksi" (SS) sekä mainittiin että nykyään siellä on "enemmän ja enemmän noita viinibaareja" (SS). Eräs haastateltava sanoi Vaasankadun "ruokamaineen olevan vielä heikko" (KV). Toisaalta ruokamaineen kohenemisesta toinen haastateltava kertoi, että

"Vaasankadulla on nykyään tosi paljon niitä brunsseja, joka kertoo mun mielestä siitä, että alue on muuttunut ja on tarjontaa." (SS)

Lisääntyneen ja monipuolistuneen ruokaravintolatarjonnan nähdään myös vaikuttavan koko alueen maineeseen positiivisesti.

"Vaasankadulle on tullu koko ajan lisää kasvis(ravintoloi)ta ja muuta. Se saa tän alueen mainetta siinä mielessä paremmaksi." (RP)

Kaiken kaikkiaan ruokamaineen koetaan muuttuvan koko ajan parempaan suuntaan, pois baari- ja biletyksmielikuvasta kohti trendikästä ruokaravintola-aluetta. Tähän ruokamaineen paranemiseen ravintolat pyrkivät itse vaikuttamaan omalla tekemisellä ”ollaan mahdollisimman hyvin tehty omat hommat” (RP) ja tarjoamalla ”oikeaa ruokaa... pari tuntii pidempään” (KV), jolloin kyseinen ravintola kokee pystyvänsä vastaamaan paremmin asiakkaiden kysyntään muunlaisesta ruoasta kuin pikaruoasta myös myöhemmin illalla. Useampi ravintola myös mainitsi pitävänsä hieman korkeampia hintoja kuin muut alueen ravintolat. Tällä keinolla he pyrkivät pitämään ravintolansa asiakaskunnan halutulla tasolla. Alueen ruokamaineen kehittyminen ja muutos nähdään osana koko Alppiharjun alueen muutosta, josta haastateltavien ajatuksia tarkemmin seuraavassa luvussa.

5.4.3 Näkemyksiä Alppiharjun tulevaisuudesta

Alppiharjun ja Kallion alueet ovat olleet suuressa muutoksessa jo muutaman viime vuoden ajan. Tämä muutos on heijastunut haastateltavien mukaan sekä alueen maineeseen että ravintolatarjontaan, kuten edellisissä luvuissa ilmeni. Kysyttäessä kuinka haastateltavat näkevät Alppiharjun alueen tulevaisuuden 10 vuoden kuluttua nousi esiin kaksi pääkohtaa: alueen hintatason nousu monilla osa-alueilla sekä Pasilan ja Kalasataman kehittämisen sekä keskustan laajentamisen vaikutukset.

Helsingin yleiskaavassa (2014, s. 5) määritellään tarve tiiviin kantakaupungin laajentamiselle ja täydentämiselle. Kantakaupungissa on kaksi laajaa liike- ja palvelukeskusta, ydinkeskusta sekä Pasila-Vallila-Kalasatama -akseli, joita Helsingin kaupunki toiminnallisesti kehittää. Nämä kaupungin kehittämis- ja laajenemissuunnitelmat vaikuttavat varmasti myös niiden väliin jäävien Kallion ja Alppiharjun alueisiin.

Helsingin kaupunki on kaavoittanut Pasilaan tiiviin ja urbaanin asuin- ja työpaikka-alueen, kehittää alueen joukkoliikennettä ja sen toimivuutta monin eri tavoin sekä lisää alueen palvelutarjontaa merkittävästi (Helsingin kaupunki, 2012, s. 25). Keski-Pasilaan valmistuu loppuvuodesta 2019 kolmen korttelin suuruinen kokonaisuus, Tripla, johon kuuluu kauppakeskus, asuntoja, hotelleja, toimistoja

sekä pysäköintilaitos. Triplasta kaavaillaan kaupan, kulttuurin, liike-elämän ja liikenteen keskusta. (Uusi Pasila, 2018).

Kalasataman aluetta rakennetaan entiselle satama- ja teollisuusalueelle. Asukkaita siellä on keväällä 2018 jo yli 3 000 ja vuonna 2040, jolloin Kalasataman alueen pitäisi valmistua, asukkaita kaavaillaan olevan jo 25 000 ja työpaikkoja 10 000. Kalasataman Tukkutorin ja Teurastamon alueille on kehittynyt ruoka- ja tapahtumakeskittymä, jossa tarjolla on kaupunki- ja ruokakulttuurin tapahtumia moneen lähtöön. Syksyllä 2018 valmistuu Kalasatamaan kauppakeskus Redi, joka lisää alueen palvelutarjontaa entisestään. (Uutta Helsinkiä, 2018).

Ydinkeskustan laajenemisesta nykyiseltä alueeltaan puhutaan paljon. Nousussa on urbaani elämäntapa, jossa kantakaupunkiasuminen nähdään entistä houkuttelevampana. Asuntojen kova kysyntä edellyttää kaupungilta uutta asuinrakentamispotentiaalia kantakaupungista tai vastaavasti liikenneyhteyksien parantamista ja tehostamista kantakaupungin laitamilta. Tähän kysyntään Helsingin kaupunki vastaa Pasilan ja Kalasataman alueiden merkittäville kehittämis- ja rakennushankkeilla. (Helsingin yleiskaava, 2014, s. 6–8.)

Haastateltavat näkevät Pasilan ja Kalasataman kehittämishankkeiden vaikutukset Kallion-Alppiharjun alueeseen mielenkiintoisina ja toivovat niiden vaikuttavan myönteisesti myös niiden väliin jäävän alueen kehittymiseen. Se, millaiset vaikutukset tulevat tulevaisuudessa olemaan, on haastateltavillekin epäselvää.

”Täshän tulee isoi liikennemuutoksia tonne taakse. Täshän ilmeisesti yhdistyy nää asuinalueet, Kalasatamat ja Vallilat iha eri tavalla toisiinsa. Tavallaan mä luulen, et tää Kallion alue leviää tonne Pasilaan ja Alppilaan päin ja (samalla leviää) tää vibrant street life -meininki. Mä luulen, et tää kasvaa tää alue.” (SS)

”Luulen, et se vaikuttaa tässäkin, et mitä noi isot keskukset, kun ne tota Pasilaa rakentaa tonne päin koko ajan, niin mä luulen, et siit tulee jonkin näköstä muutosta tähän

Vaasankadullekin ja nimenomaan seuraavan 10 vuoden aikana.” (KV)

”Helsingin kaupunki on linjannut niin, et ne haluis, et Helsingin viihdekeskus siirtyis akselilla Kalasatama-Pasila, niin siinä mielessä me ollaan kyllä oikeessa paikassa. Jos noilla kahella pisteellä alkaa menee hyvin, niin kyllähän se alkaa sit säteilemään enemmän (tännekin). Odotukset on kyl siinä mielessä hyvät ja positiiviset.” (RP)

Se, kuinka nämä muutokset, joita tällä hetkellä ja tulevaisuudessa tapahtuu, tulevat vaikuttamaan ja näkymään Kalliossa ja Alppiharjussa, voidaan vain arvella. Se, mikä pysyy tulevaisuudessakin, on alueen asuntokanta. Kallion ja Alppiharjun asuinstruktuuri, tiiviisti rakennettuja pieniä asuntoja, ohjaa tulevaisuudessakin alueen asukaskantaa ja tämä aikaansaa Mäenpään (2011, s. 68) mukaan nuorten aikuisten elämänvaiheasumista, joka pitää alueen dynaamisena ja värikäänä. Kaupunkiin opiskelujen tai töiden perässä saapuvat nuoret aikuiset muuttavat aluksi Kallion ja Alppiharjun pieniin asuntoihin keskelle kaupunkielämää ja sen palveluita. (Mäenpää, 2011, s. 68.) Vakiinnuttuaan, perheellistyttyään ja näiden myötä erilaistuneiden tarpeiden myötä heille tulee tarve muuttaa tilavampiin asuntoihin erilaiseen ympäristöön ja erilaisten palvelujen äärelle. Tämä elämänvaiheasuminen tuli ilmi myös haastatteluissa. Kaksi haastateltavaa oli aiemmin asunut Kalliossa, mutta muuttanut sieltä muutama vuosi sitten muualle. Nuorin, 21-vuotias haastateltava asui edelleen Kalliossa.

Alueen hintataso, muun muassa asuntojen hinnat, ovat nousseet viime vuosina nopeaan tahtiin, kuten aiemmin tutkimuksessa kävi ilmi. Haastateltavat uskovat hintojen nousun jatkuvan myös tulevaisuudessa.

”10 vuoden päästä täällä on aika paljon hintavampaa, ruoka ja asuintilat ja kaikki. Kaikki palvelut maksaa enemmän, kun tää on kuitenkin sellanen keskittymä, mihin ihmiset ajautuu ja se nostaa tietenkin hintoja.” (SG)

Kallion ja Alppiharjun alueet nähdään kuitenkin vielä vuoden 2018 alussa ”nou-sevana alueena, jossa porukka odottaa edullisempia hintoja ja joustavampia paikkoja” (RP) kuin ihan ydinkeskustassa. Muita seikkoja, joita seuraavan kymmenen vuoden aikana alueella odotetaan tapahtuvan, ovat etnisten ja kasvisravintoloiden lisääntyminen, koska ”ne on nimenomaan tän alueen juttu” (SG). Alueesta odotetaan muodostuvan ”viihdekeskuksen” (RP) lisäksi festivaalien ja viinibaarien myötä myös ”taitelija- ja boheemielämän keskus” (SG). Vain yksi ravintoloitsija ei usko minkään muuttuvan tulevaisuudessa vaan ”sama meininki jatkuu, tulee vain pizzeria-kebab -ravintoloita” (RA). Toisaalta hän ei näe myöskään muutosta tapahtuneen vuodesta 2006, jolloin hän ensimmäistä kertaa työskenteli Vaasankadulla, tähän päivään. Toisaalla haastattelussa hän kuitenkin kertoo erikoisravintoloiden lisääntyneen Alppiharjussa huomattavasti viime vuosina ja alueen rauhoittuneen merkittävästi villeimmistä vuosista.

5.4.4 Ravintolakulttuurin tulevaisuus

Alppiharjussa ja Vaasankadulla ravintolakulttuuri on kokenut suuria muutoksia viimeisten parinkymmenen vuoden aikana. Ravintolakulttuurin muutos on havaittavissa laajemmassa mittakaavassa niin Helsingissä kuin koko Suomessa. Kuten aiemmin tässä tutkimuksessa todettiin, ruokakulttuuri, kaupunkikulttuuri ja ravintolakulttuuri liittyvät toisiinsa. Ruokakulttuurissa ja kaupunkikulttuurissa tapahtuvat muutokset heijastuvat myös ravintolakulttuuriin ja päinvastoin (Mäkelä, 1998; Sillanpää, 2002). Ruokakulttuurissa viime vuosina tapahtuneita suuria muutoksia ovat muun muassa kasvis- ja vegaaniruoan suosion lisääntyminen, lihan syönnin vähentyminen niin eettisistä kuin ekologisista syistä, ekologisuus, hävikkiruoan hyödyntäminen, kierrättäminen sekä ruokamatkailun ja ruokahifestelyn lisääntyminen. Ruokahifestelyllä voidaan tarkoittaa ruoanlaiton merkityksen muuttumista nälän tunteen hävittämisestä ruokaelämysten hakemiseen. Kotonaan panostetaan laadukkaaseen, ravintolatasoisen ruoan laittamiseen ja suositaan laadukkaita, lähellä tuotettuja tai suoraan tuottajilta hankittuja tuoreita raaka-aineita (Akkanen, 2016; Ruokatrendit 2017: Ruokahifestely, 2018). Helsingin kau-

pungin ruokastrategi Milla Visuri määrittelee ruokahifistelyn intohimoiseksi ja pedantiksi suhtautumiseksi esimerkiksi raaka-aineisiin ja niistä kaiken hyödyn irti saamiseen (Matilainen, 2017).

Nämä ruokakulttuurin muutokset näkyvät myös Helsingin ravintolatarjonnassa ja -kulttuurissa. Helsinkiin on viime vuosina avattu niin hävikkiruokaravintoloita kuin kasvisravintoloitakin. Milla Visuri kertoo väliaikaisuuden olevan myös uusi, mielenkiintoinen ilmiö Helsingin ravintolakentässä. Avataan erilaisia pop up -ravintoloita tai ravintola perustetaan määräajaksi, kuten ravintola Finnjävel, jonka konseptina oli toimia kaksi vuotta pop up -ravintolana. (Matilainen, 2017.) Tämän ravintola Finnjävelin tilalle avattiin toukokuussa 2018 Tommi Tuomisen ja Henri Alénin uusi ravintola Ultima, jonka ideologia pohjautuu kiertotalouteen ja joka tarjoaa kestävää, tulevaisuuteen kurkottavaa ruokaa. Ravintolassa on jopa oma ilmaa ja vettä hyödyntävä kasvihuonejärjestelmä. (Aromilehti, 2018.) Toinen Visurin mukaan nouseva ravintolatrendi Helsingissä on intiimiys: ravintolat ovat pieniä, kotoisia ravintoloita, joissa asiakkaat tunnetaan ja tunnelma on kuin ystävän luona kyläillessä. Myös yhteisöllisyys asiakkaiden kesken on lisääntymässä. Ravintolassa voi olla isoja, yhteisiä pöytiä, joissa voi samalla halutessaan keskustella muiden asiakkaiden kanssa. (Matilainen, 2017.)

Helsingin ravintolakulttuuri ja -elämä on paraikaa hyvässä nosteessa. Uusia, erityyppisiä ravintoloita avataan jatkuvasti, ravintoloihin palkataan ulkomailta huippukokkeja, asiakkaat käyvät enenevässä määrin ravintoloissa niin lounaalla kuin iltaisinkin. Asiakkaat odottavat myös entistä parempaa laatua niin ruoassa kuin palvelussakin. Viimeisen vuoden aikana Helsingin ravintolakentälle on avattu niin kasvisravintoloita, kaikille avoimia hotelliravintoloita, suomalaiseseen ruokaperinteeseen ja sesongin raaka-aineisiin pohjautuvia ravintoloita sekä tietysti eri ruokakulttuureita edustavia etnisiä ravintoloita. (Huippukokkeja, palvelua ja bisneslounas uusiksi - Helsingin ravintolakulttuuri kukoistaa, 2017.)

Matkailu- ja ravintolapalvelut MaRa ry:n toimitusjohtaja Timo Lappi (Ravintola-ala edelleen kasvussa Suomessa, 2017) näkee ravintolaruokailun kasvunäkymien olevan erittäin hyvät. Hänen mukaansa sekä lounasruokailu että illallisen nauttiminen ravintoloissa lisääntyy edelleen kuin myös nopea syöminen ja noutoruoan

mukaan hakeminen ravintoloista. Sama kehitys näkyy myös Alppiharjun ja Vaasankadun alueella. Eräs ravintoloitsija kertoi iltamyynnin lisääntyvän koko ajan ja samalla lounasasiakkaiden toimivan myynnin selkärankana. Haastatelluista ravintoloista niin sanottuja nopean syömisen paikkoja on kolme: pizzeria-kebab Apollo, katuruokaravintola Street Gastro sekä kasvisravintola Soi Soi, joista kaikista osa myynnistä tapahtuu mukaan otettavaksi.

Haastatellut ravintoloitsijat ja ravintolatyöntekijät eivät juurikaan arvelleet sitä, mihin suuntaan ravintolakulttuuri kehittyy ja muuttuu lähitulevaisuudessa. Ravintolakenttä nähdään kuitenkin olevan suuressa murroksessa ja tämän muutoksen oletetaan myös jatkuvan. Eräs ravintoloitsija kiteytti ravintola-alan tulevaisuuden näkymät kahteen merkittävään muutokseen: ravintolatoiminnan ketjuuntumiseen sekä ulkomaalaisomisteisten ravintoloiden lisääntymiseen.

”Ravintolakenttä muuttuu koko ajan, siinä on kaks suurta, merkittävää muutosta. Toinen on se, et tää koko (ravintolatoiminta) siirtyy näille muutamalle isolle konserniravintolakolmiolle, nää omistaa suurimman osan nää ketjut näistä pikkuravintoloista. Nehän on ketjuomisteisia monet näistä pikkuravintoloistakin. Toinen, mikä on ihan selkee muutos, on nää kaikki pienet yritykset ympäri Suomen tulee ulkomaalaisomisteiseksi, et se tietysti vaikuttaa sit siihen koko tähän (ravintola)kenttään. Sen minkä mä tiedän nyt, et suomalaisomisteiset paikat vähenee vielä edelleen.” (SS)

Tämä ravintolaketjujen merkitys Helsingissä on ollut nähtävissä jo ennen vuosikymmen puoliväliä (Mustonen, 2017). Matkailu- ja ravitsemispalvelut MaRa ry:n tekemän tutkimuksen mukaan vuonna 2013 Helsingin ravintoloista lukumääräisesti hieman alle 10 % kuului kolmeen suurimpaan ravintolaketjuun (Laitinen, 2013). Tammikuussa 2013 HOK-Elannon markkinaosuus oli suurin, 4,8 %, seuraavana Restel sekä Royal Ravintolat, joilla molemmilla oli noin 2 prosentin markkinaosuudet.

Tulevaisuuden haasteena ravintola-alalla nähdään työvoimapula. Keittiömestari Jyrki Sukulan (Ravintola-ala edelleen kasvussa Suomessa, 2017) mukaan ravintola-alaa vaivaa henkilöstöpula jo nyt. Erityisesti ammattitaitoisista kokeista on puutetta, joka näkyy jopa ravintoloiden avaamisen viivästymisenä. Saman seikan nosti esille myös yksi haastatelluista ravintoloitsijoista.

”Ravintola-alalla on vaikeuksia saada työvoimaa ihan missä tahansa.” (SS).

Oman vaikutuksensa ravintola-alaan ja sen muutoksiin on myös lainsäädännön muuttumisella. Alkoholilaki uudistettiin alkuvuodesta 2018 ja tämän myötä esimerkiksi ravintoloiden aukioloajat vapautuivat. Anniskeluajat eivät vielä muuttuneet, mutta lakimuutos mahdollistaa esimerkiksi ravintolan jatkuvan, ympärivuorokautisen aukiolon. (Alkoholilain kokonaisuudistus, 2018.) Jo yksin tämä uudistus tulee vaikuttamaan monin tavoin ravintolakulttuuriin. Muutosta voi tapahtua esimerkiksi ravintolassa vietetyssä ajassa ja siellä oleskelun ajankohdassa. Näiden muutosten myötä voivat muuttua myös syyt ja tavat viettää aikaa ravintolassa. Samankaltainen muutos asiakaskäyttäytymisessä on tapahtunut myös päivittäistavarakaupassa niiden aukioloaikojen vapauduttua.

Esimerkiksi Alppiharjussa Aleksis Kiven kadulla sijaitseva karaokebaari Populus avasi ovensa ympärivuorokautisesti heti lakimuutoksen sen salliessa eli 1.4.2018. Baari on avoinna aina, ja yli 2,8 prosenttisia alkoholijuomia siellä anniskellaan aamuyhdeksästä aamuneljään. Nämä vahvemmat alkoholijuomat saavat lakimuutoksen myötä olla asiakkaan edessä aina aamuviiteen saakka. Aamuneljän ja -yhdeksän välillä ravintoloissa saa anniskella korkeintaan 2,8% vahvoja alkoholijuomia. Ravintolan omistajan Jouni Lanamäen (Määttänen & Riikonen, 2018) mukaan Populus oli looginen valinta jatkuvan aukioloajan ravintolaksi hänen omistamistaan ravintoloista.

”Populus oli looginen valinta, koska se on ollut aina minun omistuksessani ollessa auki jo aamuyhdeksästä yöhön, eli asiakkaat tarvitsee totuttaa vain muutamaan lisätuntiin.

Lisäksi Kallio on juuri hyvä paikka jatkuvasti auki olevalle baarille.” (Määttänen & Riikonen, 2018.)

Alkoholilain muutoksesta on kulunut tutkimusta tehdessä (kesäkuussa 2018) vielä niin vähän aikaa, ettei muutoksen tuomista vaikutuksista ravintola-alaan ja -kulttuuriin voida vielä tehdä suurempia johtopäätöksiä tai yleistyksiä. On kuitenkin muistettava, että alkoholilain muutoksilla ollut aina merkittäviä muutoksia ravintolakulttuuriin (mm. Sillanpää, 2002), joten tämäkin muutos tulee jatkossa näkymään tavalla tai toisella ravintolakulttuurissa.

6 Luotettavuus

Tässä luvussa kuvaan niitä keinoja, joiden avulla olen pyrkinyt parantamaan tutkimuksen luotettavuutta. Tutkimuksen luotettavuuden lisäämiseksi, olen pyrkinyt kuvaamaan tutkimuksen toteuttamisesta ja aineistojen analysointia mahdollisimman avoimesti.

Tutkimuksen tavoitteena oli kuvata ravintolakulttuuria ja sen muutosta sekä ruokamainetta Helsingissä, erityisesti Alppiharjussa ja Vaasankadulla mahdollisimman realistisesti ja totuudenmukaisesti. Saadakseni riittävän monipuolisen ja kattavan kuvan ravintolakulttuurista ja siihen vaikuttavista tekijöistä käytin tutkimuksessani kolmea eri aineistoa, joiden perusteella pyrin muodostamaan kattavan kokonaiskuvan tarkasteltavan alueen lähihistoriasta ja nykytilasta. Hirsjärven, Remeksen ja Sajavaaran (2007, s. 228) mukaan aineistotriangulaatiolla voidaan lisätä tutkimuksen validiutta. Nämä aineistot olivat ravintolakartoitukset Pitkäsillan pohjoispuolelta sekä Töölöstä, Vaasankadun liikehuoneistokartoitus vuosilta 1974–2017 sekä Alppiharjun alueella sijaitsevien viiden valikoidun ravintolan omistajien ja henkilökunnan haastattelut. Näiden aineistojen lisäksi pyrin lisäämään tutkimuksen luotettavuutta monipuolisen lähdekirjallisuuden ja aiempien tutkimusten avulla.

Aluksi määrittelin tutkimuksen keskeiset käsitteet ja esittelin ravintolakulttuurin eri vaiheita Suomessa yleensä sekä erityisesti Helsingissä. Rajasin tutkittavan alueen Helsingin Pitkäsillan pohjoispuoliselle alueelle sen erityislaatuisuuden ja siitä aiemmin tehdyn kaupunkihistoriallisesti merkittävän tutkimuksen vuoksi. Tämä Heikki Wariksen klassikoksi muodostunut väitöskirja *Työläisyhteiskunnan syntyminen Helsingin Pitkäsillan pohjoispuolelle 1 ja 2* 1930-luvulta toimii pääasiallisena lähteenä esitellessäni Helsingin Pitkäsillan pohjoispuolen historiaa. Vaikka väitöskirja on hyvin vanha, on sen sisältämä tieto alueen historiasta ja kehittämisestä edelleen validia ja hyvin perusteellista aikalaiskuvausta 1800- ja 1900-luvun vaihteen Helsingistä. Monipuolisempi lähteiden käyttö Helsingin alueellista historiaa kuvatessa olisi voinut kuitenkin lisätä tutkimuksen luotettavuutta entisestään.

Esiotuksenani oli, että Helsingin Pitkäsillan pohjoispuoli ja erityisesti Kallion ja Alppiharjun kaupunginosat ovat jossain määrin erityislaatuisia verrattuna muihin Helsingin kaupunginosaan. Esiotukseni perustui alueen maineeseen sekä perinteisinä työläiskaupunginosina että hurjamaineisina alkoholin ja huumeiden käyttäjien sekä seksityöläisten kaupunginosina. Perustellakseni tämä esiotukseni, vertailin näitä kaupunginosia toiseen perinteisesti hyvämaineiseen kantakaupunginosaan Töölöön muutamien alueita ja niiden asukkaita kuvaavien muuttujien avulla. Vertailin myös alueiden ravintolatarjontaa keskenään. Tutkin Helsingin kaupungin julkaisemia tilastoja suurpiireittäin ja kaupunginosittain sekä tein tarkastelemistani luvuista taulukoita, jotta alueiden vertailu olisi tutkimuksen lukijalle helppoa ja selkeää. Koska alueet ovat keskenään erikokoisia niin maantieteellisesti kuin asukasmääriltään, laskin taulukoihin absoluuttisten lukujen lisäksi myös vertailun mahdollistavat prosentuaaliset luvut. Näiden taulukoiden ja alueiden tarkan määrittelyn sekä sanallisesti että karttakuvan avulla pyrin luomaan lukijoille luotettavan ja monipuolisen tarkastelun kestävän vertailun alueiden kesken. Tämän vertailun sekä Wariksen väitöskirjaan pohjautuvan historiallisen tiedon avulla pyrin myös vahvistamaan esiotukseni Kallion ja Alppiharjun kaupunginosien erityislaatuisuudesta. Tietynlaista epäloogisuutta alueiden välisessä vertailussa olisin voinut vähentää rajaamalla tarkasteltavat alueet joka kohdassa vain Kallion ja Alppiharjun kaupunginosaan. Nyt osassa vertailuja alueena on käytetty isompaa aluetta eli Heikki Wariksen tutkimuksen mukaisesti Pitkäsillan pohjoispuolista aluetta. Päädyin kuitenkin käyttämään osana tutkimusta tätä suurempaa Wariksen käyttämää aluetta, sillä Wariksen väitöskirjalla on merkittävä rooli tutkimukseni historiallisessa osuudessa.

Hyödynnän tässä tutkimuksessani pääasiallisesti laadullisia ja niitä tukemassa hieman määrällisiäkin tutkimusmenetelmiä. Kitchenhamin (2010, s. 561–563) mukaan monimenetelmällinen lähestymistapa voi taitavasti käytettynä lisätä tutkimuksen luotettavuutta. Määrällisiä tutkimusmenetelmiä tutkimuksessani ovat alueiden tilastolliset vertailut, jotka lisäävät tutkimuksen validiteettia esiin tuomalla alueiden faktisia eroja ja yhtäläisyyksiä. Tekemäni haastattelut edustavat laadullista tutkimusmenetelmää. Laadullisessa tutkimuksessa ei pyritä yleistettävyyteen, mutta on kuitenkin olennaista valita haastateltavat siten, että he tietävät tutkittavasta asiasta jotakin. Tämän vuoksi laadullisessa tutkimuksessa aineiston

koko ei ole kovin suuri. Aineiston koon pienuuteen vaikuttavat myös usein rajalliset ajankäytön mahdollisuudet. (Hirsjärvi & Hurme, 2009, s. 176–177; Tuomi & Sarajärvi, 2009, s. 85–86.) Valitsin ravintolat, joiden omistajia tai henkilökuntaa haastattelin, sillä perustella, että ravintolat edustaisivat mahdollisimman monipuolisesti ja kattavasti Alppiharjun ja Vaasankadun ravintolatarjontaa. Valinnat tein sen perusteella, mitä aiemmin tutkimusta varten tekemäni Pitkäsillan pohjoispuolen ravintolakartoitus mielestäni kertoi alueen ravintolatarjonnasta. Halusin tutkimukseen mukaan kasvisruokaa tarjoavan ravintolan, katuruokaravintolan, etnisen ravintolan, pizzeria-kebab -ravintolan sekä perinteisen, alueella pitkään sijainneen ravintolan. Jos alueella useampi ravintola edusti haluamaani ravintolatyyppejä, valitsin tutkimukseeni pidempään alueella sijainneen ravintolan. Tällä pyrin varmistamaan sen, että haastateltavilla olisi mahdollisimman realistinen ja pitkään kokemukseen tai hyvään aluetuntemukseen perustuva näkemys tutkittavasta alueesta ja sen muutoksista. Jotta valintani ei perustuisi vain omaan subjektiiviseen näkemykseeni aluetta kuvaavista ravintoloista, keskustelin ja hyväksytin valintani myös tutkimustani ohjaavilla professoreilla.

Kaikki etukäteen valitsemani ravintoloiden edustajat suostuivat haastateltaviksi eli sain haluamani näytteen tutkimukseeni. Suoritin haastattelut yhden viikon aikana tammikuussa 2018. Nauhoitin haastattelut ja litteroin ne mahdollisimman pian haastattelujen tekemisen jälkeen. Ennen haastattelujen toteutusta en vielä ollut täysin varma siitä, kuinka tarkasti tulen tutkimuksessani haastateltavat, heidän identiteettinsä ja asemansa ravintolassa kertomaan. Tämän vuoksi varmistin jokaiselta haastateltavalta haastattelun tehtyäni sen, kuinka tarkasti saan tarvittaessa tutkimukseni validiteetin sitä edellyttäessä kertoa heidän identiteettinsä. Jokainen haastateltava antoi suostumuksensa siihen, että saan tutkimuksessani kertoa kunkin ravintolan nimen, haastateltavan aseman ravintolassa sekä lainata tarvittaessa kunkin haastattelussa kertomia näkemyksiään ja mielipiteitään tutkimistani asioista. Tämä läpinäkyvyys lisää mielestäni tutkimuksen luotettavuutta horjuttamatta kuitenkaan haastateltavien anonymiteettiä. Haastatteluissa esiintuodut asiat eivät ole arkaluontoisia eivätkä vahingoita haastateltavien mainetta tai imagoa, vaan ainoastaan kuvaavat heidän mielikuviaan ja näkemyksiään alueesta, sen ravintolatarjonnasta sekä maineesta.

Haastattelutilanteessa kerroin haastateltaville tutkimukseni aiheen yleisellä tasolla, jotta ohjailisin etukäteen heidän ajatuksiaan ja näkemyksiään mahdollisimman vähän, kuten Rapley (2001, s. 310) kertoo haastattelijan neutraaliuden merkityksestä haastatteluaineiston validiteetin kannalta. Kerroin tekeväni tutkimusta Helsingin ravintolakulttuurista ja sen muutoksesta. Käytin samaa puolistrukturoitua haastattelurunkoa kaikissa haastatteluissa. Myös tämän haastattelurungon muotoilin ohjaavilta professoreilta saamani palautteen perusteella, jotta tekemieni haastattelujen anti ja sisältö vastaisivat mahdollisimman hyvin tutkimukseni tarpeisiin. Haastattelujen sisällöt ja anti kuitenkin hieman vaihtelivat riippuen sekä haastateltavan tiedoista ja kokemuksista että tekemistäni tarkentavista lisäkysymyksistä. Tarkentavien lisäkysymysten teko on Rapleyn (2001, s. 315) mukaan tärkeää haastattellessa, jolloin niiden avulla voi lisätä aiheesta saadun tiedon määrää ja laatua.

Vaikka pyrin valitsemaan ravintolat, joissa haastatteluja tein, etukäteen mahdollisimman heterogeenisiksi ja alueen ravintolatarjontaa monipuolisesti kuvaavaksi, tutkimusta tehdessäni huomasin kuitenkin pohtivani sitä, olivatko valitut ravintolat sittenkään parhaita mahdollisia tutkimuksen luotettavuuden kannalta. Antoivatko valitut ravintolat riittävän laajan kokonaiskuvan alueen ravintolatarjonnasta? Litteroidessani haastatteluja havaitsin esimerkiksi sen, että jokaisen ravintolan edustaja kertoi ravintolansa olevan hieman muita vastaavia ravintoloita kalliimpi, jolla he pyrkivät tavallaan valikoimaan asiakaskuntaansa haluamakseen. Olisinko saanut erilaisen kuvan alueesta, sen ravintolakulttuurista ja maineesta, jos osa haastattelemistani ravintoloitsijoista olisi edustanut jotain edullisempaa tai vähemmän laadukasta ravintolaa, jossa myös alueen pienituloisimmat saattaisivat käydä?

Odotukseni haastattelujen merkityksellisyydelle olivat suuret. Tavoitteeni oli, että niiden perusteella saisin luotua alustavan käsityksen siitä, millainen ruokamaine Vaasankadulla on, mitkä seikat vaikuttavat Vaasankadun ruokamaineen muodostumiseen vai vaikuttavatko Vaasankadun ravintolat ruokamaineeseen. Lopulliseen tulkintaani maineen muodostumisesta käytin haastattelujen lisäksi myös analysoimaani ravintolakartoitusta. Pyrin keskusteluttamaan eri aineistoja keskenään ja vertailin niiden antamaa kuvaa Vaasankadusta ja sen ruokamaineesta.

Pyrin löytämään aineistojen välisiä yhtäläisyyksiä sekä erityisesti eroavaisuuksia. Tavoitteenani oli saada luotua kattava näkemys ravintolakulttuurista Puukkobulevardilla: mitkä seikat siihen vaikuttavat ja miten kadun värikäs menneisyys ja maine sekä vallitseva ruokamaine vaikuttavat alueen ravintolakulttuuriin ja ravintolatarjontaan.

Haastattelujen anti sekä saadun tiedon määrä ja laatu vaihtelivat jonkin verran haastateltavasta riippuen. Osalla haastateltavista oli hyvinkin selkeät mielipiteet ja näkemykset alueesta, sen asukkaista, maineesta ja siihen vaikuttavista asioista myös yhteiskunnallisesta näkökulmasta. Osa taas ei ryhtynyt yhtä laajaan ja objektiiviseen pohdintaan ainakaan haastattelun yhteydessä, vaan keskittyi vastauksissaan enemmän kapeampaan ja subjektiivisempaan tarkastelunäkökulmaan. Uskoisin näiden erojen voivan johtua esimerkiksi eroista haastateltavien omissa taustoissa, kuten työkokemuksesta, iästä tai kiinnostuksesta yhteiskunnallisiin asioihin. Toisaalta haastateltavien valintojen validiteetin puolesta puhuu se, että kaikilla haastateltavilla oli runsaasti kokemusta Kalliosta ja Alppiharjusta joko useiden vuosien alueella työskentelyn tai alueella pitkään asumisen pohjalta.

Kysyin haastatteluissa myös haastateltavien näkemyksiä siitä, mihin suuntaan heidän mielestään ravintolakulttuuri tulee tulevaisuudessa kehittymään ja muuttumaan. Tähän kysymykseen kaikilla haastateltavilla oli valitettavasti joko hyvin niukasti tai ei minkäänlaista mielipidettä tai näkemystä. Tämä haastateltavien niukka mielipiteiden ja näkemysten määrä tulevaisuuden ravintolakulttuurista on itsessään mielenkiintoinen seikka. Toisaalta tämä herättää myös kysymyksen siitä, olisiko kysymys pitänyt muotoilla jollain toisella tavalla, jolloin vastauksia olisi mahdollisesti voinut saada enemmän. Valitettavasti havaitsin tämän vastausten puutteen yleisyyden vasta analysoidessani litteroituja haastatteluja, enkä pystynyt enää tekemään tarkentavia lisäkysymyksiä. Koska haastattelujen perusteella en juurikaan voinut luoda kuvaa tulevaisuuden ravintolakulttuurista, pyrin löytämään tähän näkemyksiä muun muassa mediassa julkaistuihin ravintola-alan ammattilaisten haastatteluista. Monipuolistaakseni näkemystä ravintolakulttuurin tulevaisuudesta ja siinä tapahtuvista muutoksista, koetin myös saada Helsingin kaupungin ruokastrategikko Milla Visuria kommentoimaan omaa näkemystään

ravintolakulttuurin tulevaisuudesta. Valitettavasti hän oli siirtynyt keväällä 2018 uusiin tehtäviin ruokakulttuurin parista, eikä uutta ruokastrategikkaa oltu vielä valittu tutkimukseni kirjoitusvaiheessa, joten Helsingin kaupungin ruokastrategikon näkemykset jäivät ainoastaan yhden lehtiartikkelin varaan, jossa häntä oli haastateltu. Tästä huolimatta pyrin luomaan mahdollisimman monipuolisen ja kattavan vision ravintolakulttuurin tulevaisuudesta löytämieni aineistojen ja tekemieni haastattelujen pohjalta.

Tutkimukseni luotettavuuden parantamiseksi ja lisäämiseksi olen kuvannut mahdollisimman tarkasti tutkimuksen teon eri vaiheet sekä pyrkinyt perustelemaan tekemiäni tutkimusteknisiä valintoja. Samoin olen pyrkinyt kuvailemaan aineiston käsittelyä ja sen analysointia rehellisesti ja yksityiskohtaisesti, jolloin lukija saa mahdollisuuden ymmärtää ja arvioida tekemieni valintojen ja ratkaisujen taustat sekä sopivuuden. (Eskola, 2001, s. 203; Hirsjärvi ym., 2007, s. 24, 26; Ruusu-vuori ym., 2010, s. 15, 27.) Haastatteluaineistoja luokitellessani ja analysoidesani pyrin nostamaan aineistosta esiin ne seikat, jotka vastaavat tutkimuskysymyksiini. Näin iso osa keräämistäni aineistoista jäi tutkimuksen ulkopuolelle. Eskolan (2010, s. 193) mukaan analyysin tehtävä onkin aineiston tiivistäminen ja epäolennaisten asioiden jääminen tarkemman analysoinnin ulkopuolelle. Sisällyönanalyysiä on myös kritisoitu siitä, että sen analyysi voi jäädä hyvin pintapuoliseksi (Ruusu-vuori ym., 2010, s. 16; Salo, 2015, s. 166). Tiedostaen tämän pintapuolisuuden uhan pyrin tulkitsemaan, selittämään ja yhdistelemään saamiani tuloksia mahdollisimman monipuolisesti, jotta varmistaisin analyysin tulosten laadukkuuden pyrkien kuitenkin välttämään liiallista yleistämistä tai ylitulkintaa. Högbacka ja Aaltonen (2015, s. 13–14) muistuttavat myös siitä, että objektiivisuus laadullisessa tutkimuksessa on haastavaa, sillä tulosten tulkinta ja analysointi ovat aina jossain määrin subjektiivisia ja riippuvat tutkijan positiosta, intresseistä ja oletuksista. Tämän tutkimuksen tulokset eri tutkijan tekeminä voisivat siis olla hyvinkin erilaisia.

7 Pohdintaa

Tämän tutkimuksen tarkoituksena oli tutkia Helsingin Pitkäsillan pohjoispuolen ravintolakulttuuria, siinä tapahtuneita muutoksia sekä alueen ruokamainetta osana ravintolakulttuurin ja kaupunkikulttuurin vuorovaikutusta. Ravintola-, ruoka- ja kaupunkikulttuuri linkittyvät vahvasti toisiinsa, ja muutokset yhdessä kulttuurissa heijastuvat myös toisiin kulttuureihin.

Kahden ensimmäisen tutkimuskysymyksen tarkoituksena oli selvittää Helsingin Pitkäsillan pohjoispuolen sekä Töölön kaupunginosan ruokaravintolatarjonta loppuvuodesta 2017. Ravintolakartoitusten avulla vertailin näin kahden alueen yhteneväisyyksiä ja eroavaisuuksia ravintolatarjonnan osalta. Tavoitteena oli myös selvittää, onko Pitkäsillan pohjoispuolen ravintolatarjonnassa joitain alueellisia erityispiirteitä. Kartoituksen yhteenvedon tuloksena ilmeni, että ravintolatarjonnan rakenne molemmilla tutkittavilla alueilla on pääpiirteittäin samankaltainen, ainoastaan ravintolatyyppien aluekohtaiset osuudet vaihtelevat jonkin verran. Molemmilla alueilla on eniten (hieman yli puolet) eurooppalaistyyppisiä ravintoloita, seuraavaksi eniten aasialaisia ravintoloita (noin 40%) ja muita etnisiä ravintoloita seuraavaksi eniten (hieman yli 10%). Vähiten molemmilla alueilla on fine dining -ravintoloita. Prosentuaaliset erot ravintoloiden määrissä alueiden välillä ovat muutaman prosenttiyksikön luokkaa. Alueellisia eroja löytyy ravintolatyyppien yleisyyttä tutkittaessa. Töölössä on suhteessa enemmän eurooppalaisia ja fine dining -ravintoloita kuin Pitkäsillan pohjoispuolella, jossa taas on suhteellisesti enemmän aasialaisia sekä muita etnisiä ravintoloita kuin Töölön alueella.

Ravintolatarjonnan erot olivat vähäisempiä, mitä oletin ennen tutkimuksen tekoa. Pienet erot ravintolatarjonnassa selittyvät osin asukaskannan eroavaisuuksilla, koska ravintolatarjonta pyritään ainakin osittain rakentamaan vastaamaan alueelliseen kysyntään ja paikallisten asukkaiden tarpeisiin. Kallio on nuorten aikuisten ja työikäisten asuttamaa aluetta, kun Töölössä on taas suhteellisesti enemmän eläkeikäistä väestöä ja lapsiperheitä kuin Kalliossa ja Alppiharjussa. Alueiden asuntojen hintatasossa on myös eroja, joiden perusteella voidaan päätellä, että Töölössä asuu keskimäärin varakkaampaa väestöä kuin Kalliossa ja Alppiharjussa. Näin ollen voidaan olettaa, että esimerkiksi fine dining -ravintoloille, joiden

hintataso on yleensä muita ravintoloja korkeampi, on Töölössä enemmän kysyntää kuin Pitkäsillan pohjoispuolisilla alueilla. Vastaavasti taas Kalliossa ja Alppiharjussa asuu eniten nuorta ja keski-ikäistä väestöä. Alue on myös poliittisesti puna-vihreää eli vasemmistoliiton ja vihreiden kannattajia asuu alueella suhteellisesti enemmän kuin muualla Helsingissä. Nuori ja liberaali väestö on tottunut matkustelemaan ja syömään monipuolisempaa ja etnisempää ruokaa kuin esimerkiksi jo eläköitynyt ikäluokka. Näin ollen aasialaisten ja etnisten ravintoloiden kysynnän voi olettaa olevan suurempaa Pitkäsillan pohjoispuolella kuin Töölössä. Pitkäsillan pohjoispuoli on perinteisestikin ollut kulttuurien sulatusuuni: jo 1800-luvulla suomen- ja ruotsinkieliset asuneet siellä sekaisin (Waris, 1932).

Kolmannessa tutkimuskysymyksessä tutkittiin Alppiharjun ja erityisesti Vaasankadun ravintolatarjonnan ja ruokamaineen muuttumista vuodesta 1974 vuoteen 2017. Vaasankadun ravintolatarjontaa tutkiessa kävi ilmi ravintoloiden selkeä lukumääräinen kasvu tutkimusvuosien aikana. Ravintolatilojen määrä on kasvanut huomattavasti suhteessa kadun liiketilojen määrään. Vuonna 1974 Vaasankadulla oli 66 liiketilaa, joista vain neljä (6%) oli ravintoloita. Vuonna 2017 liiketiloja oli 84, joista ravintoloita oli 21 eli peräti neljännes kadun kaikista liiketiloista. Vaikka Vaasankadun maine on pitkään ollut ”baarikatu”, on juomaravintoloita ollut tutkimusvuosina ainoastaan vuonna 2015 enemmän kuin ruokaravintoloita. Tämä seikka on hyvin mielenkiintoinen ja perustuu mielestäni hyvin pitkälti alueen pitkäaikaiseen maineeseen alkoholin ja nykyisin myös huumeiden käyttäjien alueena. Maineen muuttuminen on hidasta: vaikka todellisuus muuttuu, maine muuttuu hitaasti ihmisten mielikuvissa nykytilaa vastaavaksi (mm. Avraham, 2004; Tani, 2001).

Ruokamaine käsitteenä ei ole Suomessa vielä vakiintunut eikä sille löytynyt määritelmää. Tämän vuoksi määrittelin käsitteen itse siitä näkökulmasta, kun sitä tutkimuksessani käytän. Ruokamaineella tarkoitan tässä tutkimuksessa maan, kaupungin tai tietyn alueen ruoan, ravintoloiden ja ruokakulttuurin mainetta ihmisten mielikuvissa. Haastatellessani alueen ravintoloitsijoita ja henkilökuntaa, en määritellyt heille ruokamainetta, vaan pyysin heitä kertomaan, millaisena he näkevät Vaasankadun ja Alppiharjun ruokamaineen. Haastateltavien mielikuvissa alueen

ruokamaine oli vielä melko heikko. Vaasankadun ruokamaine nähtiin olevan lähinnä pikaruoka- ja kasvispainotteinen. Odotuksia ruokamaineen kehittymiselle oli kuitenkin havaittavissa erityisesti Pasilan ja Kalasataman alueiden kehittämisen myötä.

Alueen maineen ja imagon muuttuminen ja muuttaminen on hidasta ja vaatii paljon järjestelmällistä työtä. Kuten aiemmin maineesta puhuttaessa todettiin, että maine on kokonaisvaltainen ja perustuu totuttuihin käsityksiin (Tani, 2000, s. 157–158). Asuinalueen imago on merkityksellinen sen asukkaille (Mäenpää, 2011, s. 103), ja sitä parantaakseen on alueen asukkaiden koettava tarve myönteisempään imagoon. Ravintoloitsijoiden haastatteluista kävi ilmi, että Kallion ja Alppiharjun alueen maineessa on edelleen kaikuja vanhasta, karusta Kalliosta juoppoineen, narkomaaneineen ja prostituoituineen. Vähitellen tämä maine alkaa kuitenkin väistyä alueen ruokamaineen kehittyessä, kuten haastatteluista sekä pääkaupunkiseudun ilmaisjakelulehtien yhteistyössä teettämän lukijakyselyn tuloksesta Helsingin pääruokakadusta voidaan todeta (Karjalainen, 2016).

Alueen mainetta ja imagoa voidaan koettaa muokata myös suunnitelmallisesti. Tässä havaitsin mielenkiintoisen yhteyden Kallion ja Thaimaan välillä. Kuten Thaimaan, myös Kallion imago on ollut kauan melko negatiivinen johtuen alueen maineesta prostituoitujen, alkoholistien ja narkomaanien kehtona. Thaimaassa valtio aloitti vuonna 2002 järjestelmällisesti imagon rakentamisen nostamalla ruoan turismin keihäänkärjeksi esimerkiksi Thaimaan virallisessa Global Thai -strategiassa (Rislakki, 2016). Kalliossa tätä ruoan esilletuomista ja ruokamaineen kohottamista Kallion karun maineen tilalle ovat tehneet niin ravintoloitsijat kuin Kallion kaupunginosaseurat ja niiden aktiiviset toimijat. Alueen yleisen viihtyvyyden näkökulmasta myös kaupunki ja poliisi ovat osaltaan pyrkineet vaikuttamaan toimillaan alueen maineen muuttumiseen. (Kallion viihtyvyysvaellus, 2016; Niemi 2017.)

Tehdessäni tätä tutkimusta, kumpusi mieleeni muutama jatkotutkimuksen aihe. Ensinnäkin olisi mielenkiintoista tutkia, onko Vaasankadun ravintolatarjonnan muutoksilla ollut vaikutusta Vaasankadun maineeseen ja sen herättämiin mielikuviin, vai onko asia päinvastoin, ja onko Vaasankadun maine vaikuttanut alueen

ravintolatarjontaan ja sen muutoksiin. Tätä syy-seuraussuhdetta voisi tutkia syventymällä tarkemmin alueen maineen ja imagon rakentumiseen sekä alueen maineen ja imagon vaikutuksiin ympäröivään alueeseen ja sen liiketoimintaan.

Toinen mielenkiintoinen tutkimuskohde tulevaisuudessa olisi se, miten Pasilan ja Kalasataman alueiden kehittäminen ja laajentuminen vaikuttaa Kallion, Alppiharjun ja Vallilan kaupunginosien ravintolatarjontaan. Tämä tutkimus kestäisi ajallisesti useamman vuoden, sillä lähtötilanne tulisi kartoittaa nyt, ennen kuin Kalasataman ja Pasilan laajennukset ja kehittämistoimenpiteet eivät ole vielä valmiit. Varsinaisen vaikutuksen tutkiminen ja muutosten havainnoinnin voisi tehdä vasta myöhemmin, kun alueet ovat liki valmiit ja infrastruktuuri sekä liiketoiminta alueilla on jo vakiintunutta.

Samoin olisi mielenkiintoista selvittää, kuinka viimeisin, keväällä 2018 tapahtunut alkoholilain muutos vaikuttaa suomalaiseen ravintolakulttuuriin. Suomessa ravintolakulttuuri on linkittynyt vahvasti alkoholipolitiikkaan (mm. Sillanpää, 2002), joten muutokset tulevat näkymään varmasti myös ravintolakulttuurissa.

Lisäksi tutkimusta tehdessäni mielenkiintoni heräsi siihen, kuinka ravintola-alan ammattien arvostus on muuttunut 1900-luvun alkupuolelta nykypäivään hyvinkin voimakkaasti. 1900-luvun alussa ravintolat koettiin paheellisina eikä tämän vuoksi ravintola-alan ammatteja myöskään arvostettu. Ero nykyiseen tilanteeseen on huima. Tänä päivänä ruoka ja ruoanlaitto ovat kovassa nosteessa, huippukokit nauttivat suurta arvostusta ja ”julkkiskokeista” on tullut arvostettuja ja ihailtuja esikuvia, joten voidaan olettaa, että tämä muutos näkynee myös alan ammattien arvostuksessa.

Lähteet:

Akkanen, J. (2016). *Ruokahifistely on elitismiä*. Saatavilla: <https://www.hs.fi/paajirjoitukset/art-2000002927101.html>. 26.10.2016. Viitattu: 7.5.2018.

Alkoholilain kokonaisuudistus. (2018). Sosiaali- ja terveysministeriö. Saatavilla: <http://stm.fi/alkoholilain-kokonaisuudistus>. Viitattu 8.5.2018.

Aromilehti. (2018). *Tuomisen ja Alénin uusi ravintola pohjaa ideologiansa kiertotalouteen*. 4.4.2018. Saatavilla: <https://aromilehti.fi/artikkelit/tuomisen-ja-alnin-uusi-ravintola-pohjaa-ideologiansa-kiertotalouteen/>. Viitattu: 7.5.2018.

Asuntojen hinnat. (2018). Saatavilla: <http://www.asuntojenhinnat.fi/myytyjen-asuntojen-tilastot/kunta/Helsinki/>. Viitattu 8.4.2018.

Avraham, E. (2004). Media strategies for improving an unfavorable city image. *Cities* 21:6 (471–479).

Bonaiuto, M., Caddeo, P., Carrus, G., De Dominicis, S., Maroni, B. & Bonnes, M. (2012). Food reputation impacts on consumer's food choice. *Corporate Communications: An International Journal*. 17:4 (462–482).

Brannen, J. (2004). Working Qualitatively and Quantitatively. Teoksessa: C. Seale, G. Gobo, J.F. Gubrium & D. Silverman (toim.) (2007). *Qualitative Research Practice*. London & Thousand Oaks: Sage. (282–296). Saatavilla: <http://methods.sagepub.com.libproxy.helsinki.fi/book/qualitative-research-practice>. Viitattu: 4.11.2017.

Burgess, J. & Gold, J. (1985). *Geography, the media & popular culture*. London: Croom Helm.

Cleave, E. & Arku, G. (2015). Place branding and economic development at the local level in Ontario, Canada. *GeoJournal* 80 (323–338).

Eat.fi. (2017). Saatavilla: <http://eat.fi/helsinki>. Viitattu 23.8.2017.

Erikson, P. & Koistinen, K. (2014). *Monenlainen tapaustutkimus*. Kuluttajatutkimuskeskuksen tutkimuksia ja selvityksiä. 11 / 2014. Saatavilla: https://helda.helsinki.fi/bitstream/handle/10138/153032/Tutkimuksia%20ja%20selvityksi%C3%A4_11_2014_%20Monenlainen%20tapaustutkimus_Eriksson_Koistinen.pdf?sequence=1. Viitattu 3.11.2017.

Eskola, J. (2001). Laadullisen tutkimuksen juhannustaiat. Laadullisen aineiston analyysi vaihe vaiheelta. Teoksessa: J. Aaltola & R. Valli. (toim.), *Ikkunoita tutkimusmetodeihin II – näkökulmia aloittelevalle tutkijalle tutkimuksen teoreettisiin lähtökohtiin ja analyysimenetelmiin* (179–203). Jyväskylä: PS-kustannus.

Eskola, J. & Suoranta, J. (1998). *Johdatus laadulliseen tutkimukseen*. Tampere: Vastapaino.

Finkelstein, J. (2014). *Restaurants and the Making of Modern Identity. Fashioning Appetite*. London: I.B. Tauris & Co.

Gronow, J. (1998). Maku muovaa kaupunkia. Lounasruokaa Helsingissä 60-luvulta nykypäivään. Teoksessa L. Knuuti (toim.) *Aistien kaupunki* (23–34). Yhdyskuntasuunnittelun tutkimus- ja koulutuskeskuksen julkaisuja C 47.

Haarni, T., Karvinen, M., Koskela, H. & Tani, S. (1997). Johdatus nykymaantieteeseen. Teoksessa T. Haarni, M. Karvinen, H. Koskela & S. Tani (toim.). *Tila, paikka ja maisema. Tutkimusretkiä uuteen maantieteeseen* (9–34). Tampere: Vastapaino.

Helsingin kaupungin ruokakulttuurin kehittämisvalinnat. (2009). Saatavilla: https://www.hel.fi/static/public/hela/Kaupunkisuunnittelulautakunta/Suomi/Esitys/2010/Ksv_2010-08-26_Kslk_23_EI/001FC591-9DEE-4283-85BD-1FDBDABDD01C/Liite_1_Ruokakulttuurin_kehittamisvalinnat_FINAL_3.pdf. Viitattu 21.2.2018.

Helsingin kaupunki. (2012). *Pasilan aluesuunnitelma 2013–2022*. Helsingin kaupungin rakennusviraston julkaisuja 2012. Saatavilla: https://www.hel.fi/static/hkr/aluesuunnitelmat/alsu_pasila_netti.pdf. Viitattu 2.5.2018.

Helsingin kaupunki. (2017). Saatavilla: <https://www.hel.fi/helsinki/fi/kulttuuri-ja-vapaa-aika/kaupunkikulttuuri/herkuttele-helsingissa/>. Viitattu 21.2.2018.

Helsingin rakennukset kartalla. (2013). Saatavilla: https://fusion-tables.google.com/DataSource?docid=1Cjp5kwTFW1zb7rCRILUg6Pry-Pwo_9RkkM4kD960#map:id=3. Viitattu 4.4.2018.

Helsingin tilastollinen vuosikirja 2017. (2017). Keuruu: Otavan Kirjapaino Oy. Saatavilla: https://www.hel.fi/hel2/tietokeskus/julkaisut/pdf/18_01_02_tilastollinen_vuosikirja2017.pdf. Viitattu 14.1.2018.

Helsingin yleiskaava. (2014). *Helsingin yleiskaava. Kantakaupungin ja ydinkeskustan kehittäminen*. Helsingin kaupunkisuunnitteluviraston yleissuunnitteluosaston selvityksiä 2014:18. Saatavilla: https://www.hel.fi/hel2/ksv/julkaisut/yos_2014-18.pdf. Viitattu 2.5.2018.

Helsinki alueittain 2016. (2017). Helsingin kaupungin tietokeskus. Saatavilla: https://www.hel.fi/hel2/tietokeskus/julkaisut/pdf/17_03_27_Helsinki_alueittain_2016_Tikkanen.pdf. Viitattu 17.1.2018.

Henriksson, A., Peltonen, J. & Salorinne, M. (2017). *Ammattilaisten Helsinki*. Tilastoja 2017:19. Saatavilla: https://www.hel.fi/hel2/tietokeskus/julkaisut/pdf/17_12_14_Tilastoja_19_Henriksson_Peltonen_Salorinne.pdf. Viitattu 17.1.2018.

Hirsjärvi S. & Hurme H. (2009). *Tutkimushaastattelu: Teemahaastattelun teoria ja käytäntö*. Helsinki: Gaudeamus.

Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. (2007). *Tutki ja kirjoita*. Helsinki: Tammi.

Hirvonen, J. (2018). Henkilökohtainen tiedonanto 9.4.2018. Tutkija, Helsingin kaupunginkanslia.

HSY. (2018). Helsingin seudun ympäristöpalvelut. 12.3.2018. Saatavilla: <https://kartta.hsy.fi/>. Viitattu 2.5.2018.

Huippukokkeja, palvelua ja bisneslounas uusiksi - Helsingin ravintolakulttuuri kukoistaa. (2017). Saatavilla: <https://www.kauppalehti.fi/uutiset/huippukokkeja--palvelua-ja-bisneslounas-uusiksi---helsingin-ravintolakulttuuri-kukoistaa/KH3NrJru>. Viitattu 8.5.2018.

Isokangas, A., Karvala, K. & von Reiche, M. (2000). *City on sinun. Kuinka uusi kaupunkikulttuuri tuli Helsinkiin*. Keuruu: Tammi.

Jokinen, R. (2006). Kallion seudun kutsumanimet kertovat värikkästä elämästä. *Helsingin Sanomat* 18.3.2006. Saatavilla: <https://www.hs.fi/kaupunki/art-2000004383098.html>. Viitattu 21.4. 2018.

Kahma, N. (2011). *Yhteiskuntaluokka ja maku*. Sosiaalitieteiden laitoksen julkaisuja 2011:8.

Kaikkonen, R. (2007). Kallio on se mikä on. *Helsingin Sanomat* 16.4.2007. Saatavilla: <https://www.hs.fi/kaupunki/art-2000004476003.html>. Viitattu 21.4.2018.

Kallion viihtyvyysvaellus – yhteenveto ideoista. (2016). Saatavilla: https://www.setlementti.fi/@Bin/1350460/Kallion+viihtyvyyysvaellus_yhteen_veto.pdf. Viitattu 21.4.2018.

Karjalainen, M. (2016). Näin vastattiin: Ravintolaelämä sykkii vahvimmin Vaasankadulla. *Helsingin Uutiset* 12.8.2016. Saatavilla: <https://www.helsinginuutiset.fi/artikkeli/421314-nain-vastattiin-ravintolaelama-sykkii-vahvimmin-vaasankadulla>. Viitattu: 19.4.2018.

Karvonen, E. (1999). *Elämää mielikuvayhteiskunnassa. Imago ja maine menestystekijöinä myöhäismodernissa maailmassa*. Helsinki: Gaudeamus.

Keski-Suomen ruokaketjun kehittämisstrategia vuosille 2014–2020. (2013). Saatavilla: <http://ruokacentria.com/index.php/pro-ruokakulttuuri/keski-suomen-ruokaketjun-kehittamisstrategia>. Viitattu 28.5.2018.

Kitchenham, AD. (2010). Mixed methods in case study research. Teoksessa: G. Durepos & E. Wiebe (toim.). *Encyclopedia of case study research*. Vol. 1. (561–563). CA & Thousand Oaks: Sage. Saatavilla: <http://web.b.ebscohost.com.lib-proxy.helsinki.fi/ehost/detail/detail?vid=0&sid=d8d88d62-e609-4a93-8936-613e07339683%40pdc-v-sess-mgr01&bdata=JnNpdGU9ZWZWhvc3QtbGl2ZSZzY29wZT1zaXRI#AN=474264&db=nlebk>. Viitattu 3.11.2017.

Koskela, H. (1994). ”Tila on kuin tuhat lävistävää silmää”: ajatuksia tilakäsityksistä, kaupunkipeloista ja tilan kokemisesta. *Naistutkimus*. Helsinki: Suomen naistutkimuksen seura 4 (22–33).

Koskijoki, M. (1997). *Kotikaduilla – kaupunkilaiselämää 1970-luvun Helsingissä*. Helsinki: Edita & Helsingin kaupungin tietokeskus.

Laitinen, J. (2013). Ravintolaketjut valtaavat Helsingin keskustaa. *Helsingin Sanomat*. 11.1.2013. Saatavilla: <https://www.hs.fi/kaupunki/art-2000002605212.html>. Viitattu 8.5.2018.

Leskinen, H. & Soronen, H. (2006). *Sosiaaliset distinktiot – Bourdieun makuteoria*. Saatavilla: http://www.cs.tut.fi/~ihtesem/s2006/teoriat/esitykset/Raportti_Leskinen_Soronen_141106.pdf. Viitattu 6.6.2018.

Levenstein, H. (1993). *Paradox of Plenty. A Social History of Eating in Modern America*. New York: Oxford University Press.

Mahdollisuuksien lähiruoka. Saatavilla: http://shop.kunnat.net/download.php?filename=uploads/Lahiruoka_ebook.pdf. Viitattu 28.5.2018.

Matilainen, L. (2017). *Ruokaharrastus on muuttanut muotoaan: ”Nykyisin voi hifistellä ihan millä vaan*. Saatavilla: <https://www.mtv.fi/lifestyle/makuja/artikkeliruokaharrastus-on-muuttanut-muotoaan-nykyisin-voi-hifistella-ihan-milla-vaan/6624180#gs.KXYNOug>. Viitattu 7.5.2018.

Moilanen, T. & Rainisto, S. (2009). *How to Brand Nations, Cities and Destinations. A Planning Book for Place Branding*. Basingstoke: Palgrave Macmillan.

Mustonen, P. (2017). Kaupunkikulttuuri ja kulttuurin kulutus. Helsingin kaupunki. Tietokeskus. Saatavilla: <http://tilajakehitys.hel.fi/node/118>. Viitattu 8.5.2018.

Mäenpää, P. (2000). Viihtymisen kaupunki. Teoksessa Stadipiiri, *Urbs. Kirja Helsingin kaupunkikulttuurista* (17–31). Helsinki: Edita.

Mäenpää, P. (2005). *Narkissos kaupungissa*. Helsinki: Tammi.

Mäenpää, P. (2011). *Helsinki takaisin jaloilleen. Askelia toimivampaan kaupunkiin*. Helsinki: Gaudeamus.

Mäkelä, E. & Sillanpää, M. (2000). *Talon Tapaan Suomalaisten keittiömestarien 50 vuotta*. Helsinki: Tammi.

Mäkelä, J. (1998). Caféistuminen ja muita urbaaneja ruokailmiöitä. Teoksessa L. Knuuti, (toim.) *Aistien kaupunki* (35–44). Yhdyskuntasuunnittelun tutkimus- ja koulutuskeskuksen julkaisuja C 47.

Määttänen, J. & Riikonen, J. (2018). Aina käytettävissä. *Helsingin Sanomat, Nyt-liite*. 13.4.2018. Saatavilla: <https://www.hs.fi/nyt/art-2000005639464.html>. Viitattu 8.5.2018.

Niemi, L. (2017). "Hei tyttö, tulepas tänne!" Naisia ahdistelevat miesporukat hermostuttavat Kallionseudulla Helsingissä – tarjoavat huumeita seksiä vastaan. *Helsingin Sanomat* 8.9.2017. Saatavilla: <https://www.hs.fi/kaupunki/art-2000005358457.html>. Viitattu 21.4.2018.

Parkkima, T. (1997). Puhuva papukaija puree tutkijaa sormeen. Kaupunkikansatieteellistä aineistoa keräämässä. Teoksessa: M. Koskijoki (toim.). *Kotikaduilla – kaupunkilaiselämää 1970-luvun Helsingissä*. (223–228). Helsinki: Edita & Helsingin kaupungin tietokeskus.

Peltonen, J. (1997). Museokatu – Vaasankatu – Pasila – Tapanila. Teoksessa: M. Koskijoki (toim.). *Kotikaduilla – kaupunkilaiselämää 1970-luvun Helsingissä*. Helsinki: Edita & Helsingin kaupungin tietokeskus.

Porvoon ruokamaine kasvaa kasvamistaan. 13.10.2016. Saatavilla: <https://www.uusimaa.fi/artikkeli/444363-porvoon-ruokamaine-kasvaa-kasvamistaan-nyt-palkintoja-ropisee-artesaaniruuasta>. Viitattu: 23.4.2018.

Pulkkinen, J. (2015). *Kieltolaki. Kielletyn viinan historia Suomessa*. Helsinki: Minerva Kustannus.

Rantanen, T. (2017). *Syömään! Ruokakulttuurin asiantuntija Milla Visuri: "Helsingissä kaikki on mahdollista"*. Saatavilla: <https://www.city.fi/kulttuuri/syomaan+ruokakulttuurin+asiantuntija+milla+visuri+helsingissa+kaikki+on+mahdollista/10950>. 20.6.2017. Viitattu: 7.5.2018.

Rapley, T. J. (2001). The art(fulness) of open-ended interviewing: some considerations on analysing interviews. *Qualitative Research* 1:3. (303–323). London & Thousand Oaks: Sage.

Ravintola-ala edelleen kasvussa Suomessa. (2017). Saatavilla: <http://www.mynewsdesk.com/fi/easyfairsfinland/pressreleases/ravintola-ala-edelleen-kasvussa-suomessa-1813360>. Viitattu: 8.5.2018.

Ravintolatoiminta käynnistyy keisarikunnassa. (2017). Saatavilla: <https://www.ruokatieto.fi/ruokakulttuuri/gastronominen-suomi/ruokakulttuurin-muutos-helsingissa/ravintolaelama-kaynnistyy-keisarikunnassa>. Viitattu: 24.10.2017.

Rislakki, E. (2016). Nyt valtiot luovat ravintola- ja ruokatrendejä – Diego Muñoz ja Perun gastrodiplomatia. Saatavilla: <http://viisitahtea.com/uncategorized/nyt-valtiot-luovat-ravintola-ja-ruokatrendeja-diego-munoz-ja-perun-gastrodiplomatia/>. 7.10.2016. Viitattu: 7.5.2018.

Rislakki, E. (2017). Yes Yes Yes on kolmannen aallon vegemesta – Unohda mauton mättö, nautinnot ja hyvä maku ovat keskiössä. Saatavilla: <https://viisitahtea.com/artikkelit-2/uutiset/yes-yes-yes-on-kolmannen-aallon-vegemesta-unohda-mauton-matto-nautinnot-ja-hyva-maku-ovat-keskiossa/>. Viitattu 14.5.2018.

Ruokaoivallus. (2016). Saatavilla: <https://ruokaoivallus.fi/ruokatrendit-suomessa-2016-tuliko-kasvis-ja-vegebuumi-jaadakseen/>. Viitattu 7.5.2018.

Ruokatrendit 2017: ruokahifistely. (2018). Saatavilla: <https://www.k-ruoka.fi/ruokatrendit-2017/ruokahifistely>. Viitattu: 7.5.2018.

Ruoppila, S. & Cantell, T. (2000). Ravintolat ja Helsingin elävöityminen. Teoksessa Stadipiiri, *Urbs. Kirja Helsingin kaupunkikulttuurista* (35–53). Helsinki: Edita.

Ruusuvuori, J., Nikander, P. & Hyvärinen, M. (toim.) (2010). *Haastattelun analyysi*. Tampere: Vastapaino.

Salonen, U-M. (2015). Simsalabim, sisällönanalyysi ja koodaamisen haasteet. Teoksessa: S. Aaltonen & R. Högbäck (toim.) *Umpikujasta oivallukseen. Refleksiivisyys empiirisessä tutkimuksessa* (166–190). Tampere University Press & Nuorisotutkimusverkosto / nuorisotutkimusseura, julkaisu 164.

Sillanpää, M. (2002). *Säännöstelty huvi: Suomalainen ravintola 1900-luvulla*. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.

Sillanpää, M. (2014). From Narinkka Square to kebab corner – street food and urbanisation in Helsinki. Teoksessa A. Koskelo (toim.). *Helsinki Streets of Food* (42–55). Helsinki: Ramson publishing.

Sivenius, J. Puukobulevardi päättyy Piritorille. *Helsingin Sanomat* 6.8.2010. Saatavilla: <https://www.hs.fi/kaupunki/art-2000004747762.html>. Viitattu 21.4.2018.

Suomen ruokamaine kohentui Italiassa Mescolanze Food -festivaaleilla. 28.9.2006. Saatavilla: <http://www.formin.fi/public/default.aspx?contentid=81245&contentlan=1&culture=fi-FI>. Viitattu 23.4. 2018.

Tani, S. (1998). Humanistinen maantiede. Teoksessa H. Rikkinen (toim.). *Maantiede lukioissa* (99–114). Helsinki: Helsingin yliopiston opettajankoulutuslaitos.

Tani, S. (2000). Turistin katseita kaupunkiin. Teoksessa Stadipiiri (toim.) (2000). *Urbs. Kirja Helsingin kaupunkikulttuurista*. Helsinki: Edita. (149–163).

Tani, S. (2001). Bad reputation – bad reality? The intertwining contested images of a place. *Fennia* 179:2 (143–157).

Teddlie, C. & Tashakkori, A. (2010). Overview of contemporary issues in mixed methods research. Teoksessa: A. Tashakkori. & C. Teddlie (toim.) *Sage handbook of mixed methods in social & behavioral research* (2. painos). CA & Thousand Oaks: Sage. (1–41).

Tuomi, J. & Sarajärvi, A. (2009). *Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi* (5., uud. laitos). Helsinki: Tammi

Typpö, J. (2017). Ruokatrendit, kuten sushi, veganismi ja pienoluot, ovat esittämistä, jolla hyväosaiset tekevät eroa muihin, sanoo tutkija – ja hänellä on lukuja

todisteeksi. *Helsingin Sanomat, Nyt-liite*. Julkaistu 18.1.2017. Saatavilla: <http://www.hs.fi/nyt/art-2000005049852.html>. Viitattu 23.8.2017.

Tilastokeskus. (2011). Kuluttajabarometri. Julkaistu 24.2.2011. Saatavilla: http://www.stat.fi/til/kbar/2011/02/kbar_2011_02_2011-02-24_kat_001_fi.html. Viitattu 7.3.2018.

Ulkona syömisen uusi nousu. (2017). Saatavilla: <https://www.ruokatieto.fi/ruoka-kulttuuri/gastronominen-suomi/ruokakulttuurin-muutos-helsingissa/ulkona-syomisen-uusi-nousu>. Viitattu 24.10.2017.

Uusi Pasila. (2018). Tripla herättää Pasilan henkiin. Saatavilla: <https://www.uusi-pasila.fi/tripla>. Viitattu 2.5.2018.

Uutta Helsinkiä. (2018). Uutta Helsinkiä, Kalasatama. Saatavilla: <https://www.uut-tahelsinki.fi/fi/kalasatama/palvelut>. Viitattu 2.5.2018.

Valli, R. & Aaltola, J. (toim.) (2015). *Ikkunoita tutkimusmetodeihin 2*. Jyväskylä: PS-Kustannus.

Waris, H. (1932). *Työläisyhteiskunnan syntyminen Helsingin Pitkänsillan pohjoispuolelle I*. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran Kirjapainon Oy.

Waris, H. (1934). *Työläisyhteiskunnan syntyminen Helsingin Pitkänsillan pohjoispuolelle II*. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran Kirjapainon Oy.

Viitasaari, A. (2006). *À la carte: ravintolaruokien historiaa*. Helsinki: WSOY.

Visit Finland. (2015). Ruoka ja matkailu. Saatavilla: <http://www.visitfinland.fi/column/ruoka-ja-matkailu/>. Viitattu: 23.4.2018.

Väkevä, V. (2017). Ravintolat vierastavat fine dining -termiä – ”Pizzakin voi olla fine diningia, jos se vain on todella hyvää”. *Helsingin Sanomat, Nyt-liite*. Julkaistu

16.6.2017. Saatavilla: <http://www.hs.fi/nyt/art-2000005256884.html>. Viitattu 23.8.2017.

Yle. Elävä arkisto. 2.2.2011. Kasvissyönti jakaa mielipiteet. Saatavilla: <https://yle.fi/aihe/artikkeli/2011/02/02/kasvissyonti-jakaa-mielipiteet>. Viitattu 22.2.2018.

Äikäs, T. (2000). Oppia olevasta: kaupunki-imagojen kulttuurimaantiedettä. *Terra* 112:4 (229–238).

Liitteet

Liite 1. Ravintolakartoitus Pitkänsillan pohjoispuoli – Mäkelänkatu

Ravintola	osoite	eu-roop-pa-lai-nen	aasia-lainen	muu etni-nen	fine dining	maa	muuta
Flying Dutch	Pitkänsillan-ranta 2	x					ravintola-laiva
Ravintola BRO	John Stenber-gin ranta 4	x					
Sen Chay	siltasaarenkatu 3-5	x	x				kasvis
Himshikhar	Siltasaarenkatu 3		x			nepalilai-nen	
Sodexo La Mer	John Stenber-gin ranta 6	x					lounasra-vintola
Rice Garden	Siltasaarenkatu 12		x				sushi
Paasin Kellari	Paasivuoren-katu 5	x			x		teatteribuf-fet
Graniittilinna	Säästöpankin-ranta 6	x				suoma-lainen	
Juttutupa	Säästöpankin-ranta 6	x					baari/pubi-ruokaa
Café Tibet	Säästöpankin-ranta 5		x			tiibetiläi-nen	kahvila / pi-karuoka
Cumulus Hakaniemi	Siltasaarenkatu 14	x					lounasra-vintola
Kuja Bar & Bistro	Hakaniemen-katu 7	x					baari/pubi-ruokaa
South Beauty	Sörnäisten ran-tatie 8		x			kiinalai-nen	
Ho Ting	Sörnäisten ran-tatie 8		x			kiinalai-nen	
Toppen	Sörnäisten Rantatie 13	x					lounasra-vintola
Twisted Street Kit-chen Hakaniemi	Sörnäisten ran-tatie 1		x				kimchi curry
Soppakeittiö Tapaste	Hakaniemen to-rikatu 4	x					keittolou-nas
Lounaskahvila Raiku	Hämeentie 1	x					kah-vila/baari/p ubiruokaa
Sävel	Hämeentie 2	x					fin-bistro/baar i/pubiruoo-kaa
Americana	Siltasaarenkatu 11	x					pizzeria
Metro Food	Hämeentie 6			x		lähi-itä	
Silvoplee	Toinen linja 7	x					kasvis
Chalupa Machete	Food			x		mexico-lainen	

Shams Flavours	Toinen Linja 9		x				
China.Szechuan	Toinen linja 11		x			kiinalai- nen	
Fu Man Lou	Hämeentie 10		x				sushi
Ravintola Oiva	Porthaninkatu 5	x				suoma- lainen	lounasra- vintola
Sushi Bar Rice Gar- den			x				sushi
Kolmon3n	Kolmas Linja 11	x					modernia kotiruokaa
Lemon Grass	Kolmas linja 12		x			thaimaa- lainen	
Lovinghut	Kolmas linja 17		x				kasvislou- nas
Sandro	Kolmas linja 17			x		afrikka- lainen	
Ravintola Kampai3	Kolmas linja 18		x				
Roji	Kolmas linja 16		x				sushi
Thai Fast Food Du Dii	Viides linja 7		x			pikathai- maalai- nen	
Ken Yau	Viides linja 16		x			kiinalai- nen	
Sushi Forest	Hämeentie 32		x				sushi
Sivukirjasto	Fleminginkatu 5	x					tapas
Castro Cafe Kallio	Fleminginkatu 7	x					luomu
Kirstin Keidas	Kirstinkatu 1	x					kotiruoka- lounas
Vivi	Castreninkatu 10	x					pizzeria
Korphai	Kolmaslinja 36		x			thaimaa- lainen	
Bodo	Alppikatu 5		x			japanilai- nen	nuudeli
Pihvipaikka Karhun- pesä	Alppikatu 9	x					pihviravin- tola
Cella	Fleminginkatu 15	x					gastropub
Tenho Restobar	Helsinginkatu 15	x					pizza, ta- pas
Zorbas	Läntinen Bra- henkatu 4	x				kreikka- lainen	
BLINIt	Sturenkatu 9			x		venäläi- nen	
Cafe Julia	Sturenkatu 11	x					lounasra- vintola
Ravintola AlppiTori	Kirstinkatu 15	x				välimeri	
Kahvila-ravintola Nuppu	Läntinen Bra- henkatu 12	x				välimeri	
Döner	Fleminginkatu 23			x			kebab

Levant	Vaasankatu			x		lähi-itä	katuruoka
Bud's Pizzeria	Helsinginkatu 11	x	x			intialainen	pizzeria
Vivian's Kitchen&Bar	Kustaankatu 4		x				
Tuk Tuk	Vaasankatu 19		x			thaimaalainen	
Ravintola Kustaa Vaasa	Vaasankatu 10	x					gastro/bar
Just Vege	Vaasankatu 15			x			kasvis takeaway
Street Gastro	Vaasankatu 13	x					street food
Peking	Aleksis Kivenkatu 16		x			kiinalainen	
Happy Garden	Kinaporinkatu 2		x			kiinalainen	
Vihreä Holvi	Harjutori 8	x					korttelibistro
Cafelito Café & Deli	Harjutori 2	x				espanjalainen	kahvila
Hum Hum	Helsinginkatu 4			x		egyptiläinen	
Loosister	Hämeentie 50	x					rockbistro
Ton Khaow	Helsinginkatu 4		x			thaimaalainen	
Georgian House	Hämeentie 62			x			
Sakura Ruoka	Hämeentie 64		x				sushi buffet
Onda	Hämeentie 13	x	x	x			maailmanruokaa
Grillsson	Hämeentie 19	x					pihvi, ham-purilainen
Ravintola Mäkikupla	Torkkelinkatu 2	x					
Codle	Hämeentie 21		x			vietnamlainen	
Pinto B'Staurant	Vilhonvuorenkatu 3		x			thaimaalainen	
Jamaican Mamas	Vilhonvuorenkatu 5			x		jamaikalaisista	
Luckiefun's Restaurant	Vilhonvuorenkatu 7-9		x				sushi, aasialainen buffet
Fafa's Sörkka	Vilhonvuorenkatu 10			x		lähi-itä	
Moko Market Café & Store	Vilhonvuorenkatu 11	x					
Ranta-Aura	Vilhonvuorenkatu 12	x					lounasravintola
Ravintola Lämpö	Kaasutehtaankatu 1	x					
Ravintola Nilgiri	Kulmavuorenkatu 4		x			nepalilainen	

Social Food - Burger-joint	Kulmavuorenkatu 4	x					premium hampurilaisia
Lali Gurans	Vanha Talvitie 2		x			nepalilainen	
B-Smokery	Työpajankatu 2	x					bbq-ravintola
HO's FOOD	Työpajankatu 2		x			kiinalaista	
Kahvila-ravintola Palama	Työpajankatu 2	x					perinteistä kokkeamista
Teurastamon Portti	Työpajankatu 2	x					lihakaupan lounas
Sodexo Carl August	Lautatarhankatu 6	x					lounasravintola
Ravintola Kapsäkki	Hämeentie 68	x					baari & lounasravintola
Hanko Sushi	Teollisuuskatu 3		x				sushi
Kahvihuone	Aleksis kivenkatu 42-48		x			vietnamlainen	
Ravintola Tuurentupa	Elimäenkatu 2	x					suomalaista kotiruokaa
Mikura Sushi	Viipurinkatu 1		x				sushi
Tam Tam	Viipurinkatu 1		x			thaimaalainen	
Weeruska	Porvoonkatu 19	x					
Alppilan Huone Bar & Coffee - Lunch	Porvoonkatu 19		x				
KOKORO Sushi (Pick 'n mix)	Viipurinkatu 7		x				sushi
Frutti di Mare	Porvoonkatu 23	x					pizza, pasta
Ravintola Ilma	Karjalankatu 2	x					näköal ravintola, lounas/ti-lausrav.
Mashiro	Mäkelänkatu 22		x			japanilainen	
Sepia	Mäkelänkatu 30	x				kurdi, turkki, suomi	
Coco grill	Mäkelänkatu 27			x		venezualainen	
Addis Ethiopian Kitchen	Sturenkatu 28			x		etiopialainen	
Chalupa Vallila	Mäkelänkatu 28			x		meksikolainen	
Ravintola Royal Nepal	Sturenkatu 32-34		x			nepalilainen	
Ravintola Cheng Long	Mäkelänkatu 34		x			kiinalainen	

Lounasravintola Everest	Elimäenkatu 20		x			nepalilainen	
La Bamba	Elimäenkatu 15	x					lounas
Sodexo TK21	Töysänkatu 1	x					lounas
ISS Menuel	Elimäenkatu 17-19	x	x				lounas
Antell-ravintola Vallilan Akseli	Lemuntie 3-5	x					lounas
Musta Härkä	Mäkelänkatu 52	x	x			suomalainen, intialainen	
Savor Vallila	Elimäenkatu 25-27	x					lounaskahvila
Ravintola 91.1	Kumpulantie 7	x					lounas
Bistro Lunch Factory	Elimäenkatu 26	x					lounas, salaattibaari
African Pots	Mäkelänkatu 45			x		afrikkalainen	
Sodexo Kumpulantie 5	Kumpulantie 5	x					lounas

Liite 2. Ravintolakartoitus Töölö

Ravintola	osoite	eu-roop-pa-lai-nen	aasia-lainen	muu etni-nen	fine dining	maa	muuta
Ravintola Konnichiwa	Pohj. Rautatienkatu		x			japanilainen	sushi
Fafa's Kampinkeskus	Pohj. Rautatienkatu 21			x		lähi-itä	street food
Fafa's Kamppi	Pohj. Rautatienkatu 21			x		lähi-itä	
Twisted Street Kitchen	Fredrikinkatu 58		x				fuusiokatu-keittiö
Ateljé Finne	Arkadiankatu 14	x			x		
Gold Lion	Runeberginkatu 8		x			kiinalainen	
Farang	Ainonkatu 3		x				modernia aasialaista
Hoshito	Arkadiankatu 21		x			japanilainen	
Metropol	Hietaniemenkatu 14					kansainvälinen	lounas
Ravintola Perho	Mechelininkatu 7						ravintola-koulun opetusravintola
Queen Sheba - Kuningatar Saba	Mechelininkatu 8			x		etiopialainen	
Pizzeria Shine	Mechelininkatu 12-14						pizza, kebab
Bar Favela	Mechelininkatu 13					brasilialais-henkinen	street food
Aa Han Thai	Mechelininkatu 17		x			thaimaa	
Ravintola Lamjung	Lamjungkatu 3D		x			nepalilainen	
Storyville	Museokatu 8						jazzclub-ravintola
Manala	Dagmarinkatu 2						ruokaravintola
Benjams Bistro	Dagmarinkatu 5					italialainen	
1 Jaskan Grilli	Dagmarinkatu						grillikioski
Vegekioski Jänö	Museokatu 12						vegaaninen lippakioski
Tanskalainen Voileipä Oy	Gygnaeuskenkatu 5	x				tanskalainen	tanskalaisia voileipiä
Surote	Gygnaeuskenkatu 5		x			vietnamlainen	

Coma	Museokatu 18	x				välime- rellinen	
Sushibar Mizu	Museokatu 28		x			japanilai- nen	sushi
KuuKuu	Museokatu 17	x				suoma- lainen	
Sashi Ravintola	Tunturikatu 18		x			thai-aa- sialainen	
Mr. Don	Runeberginkatu 28		x			nepalilai- nen	pizzaa
Pizzeria Anesi	Caloniuksen- katu 9	x					pizzeria
Troikka	Caloniuksen- katu 3	x				venäläi- nen	
Falafel Kebab	Caloniuksen- katu 2	x					kebab
Ravintola Aito	Museokatu 29	x					korttelira- vintola
Gusto	Runeberginkatu 32	x					aamianen, lounas, kahvi
Kiinalainen ravintola Jing Cheng	Eteläinen Hes- periankatu 6		x			kiinalai- nen	
Elite	Eteläinen Hes- periankatu 22	x					kulttuuri- ja taiteilijara- vintola
Full House	Runeberginkatu 34		x			kiinalai- nen	
Mestaritalli	Merikannontie 2	x				skandi- naavinen	ruoka- ja ti- lausravin- tola
Töölön Sävel	Runeberginkatu 40	x					finbistro
Gyosai-Sushi	Runeberginkatu 40		x			japanilai- nen	sushi
Ravintola Umesu	Pohj. Hesperia- ankatu 15		x			japanilai- nen	sushi
Trattoria Sogno	Töölöntorinkatu 2	x				italialai- nen	trattoria
Lime Tree	Sandelsinkatu 2		x			thaimaa- lainen	
Töölön torigrilli	Töölöntori 1	x					grilliruokaa
Famu	Mannerheimin- tie 46	x				skandi- naavinen	
Macu	Mannerheimin- tie 50					kansain- väinen	
Royal at Crowne Plaza	Mannerheimin- tie 50						hotellira- vintola
Kuu	Töölönkatu 27	x				suoma- lainen	modernisti
Red Apple	Töölönkatu 27						
Runebergin Pizza Ke- bab	Runeberginkatu 50	x					pizza, ke- bab
Mamma Rosa	Runeberginkatu 55	x				kansain- väinen	

Tokyo55	Runeberginkatu 55		x			japanilainen	sushi
Lyon	Mannerheimintie 56	x				ranskalainen	
Carelia	Mannerheimintie 56	x				ranskalainen	
Bar Teos	Runeberginkatu 61	x				välimerellinen	tapas
Charming East	Runeberginkatu 63 B		x			kiinalainen	
Sushi wa.gocoro	Runeberginkatu 63 A		x			japanilainen	sushi
Soup	Runeberginkatu 54						keittoravintola
Lie Mi Töölö	Runeberginkatu 56		x			vietnamlainen	
Bistro Mercur	Ruusulankatu 3-5	x					kotiruokaa hyvällä maulla
Fafa´s Ooppera	Ruusulankatu 1						
Linko Pizzabar	Ruusulankatu 3-5	x					syöttöä ja juottoa
Rune's Ravintola	Runeberginkatu 60	x					
Ristorante Pizzeria Villetta	Ruusulankatu 8	x				italialainen	pizza
Chico's Töölö	Mannerheimintie 68			x		amerikkalainen	
Sushi Panda Helsinki	Mannerheimintie 70		x			japanilainen	sushi
Töölönranta	Helsinginkatu 56	x			x		
Oopperan Grilli	Mannerheimintie 17						grilliruokaa
Hanis Food	Runeberginkatu 8	x					pizza, kebab
Gandi	Toivonkatu 1-3		x			nepalilainen	
Don Angelo	Mannerheimintie 64	x				italialainen	
SushiBbar + Wine Korjaamo	Töölönkatu 51 a-b		x			japanilainen	sushi
Korjaamon baari ja keittiö	Töölönkatu 51	x					kortteliravintola
Moon Shing	Humalistonkatu 3		x			kiinalainen	
Chalupa Taka-Töölö	Mannerheimintie 29			x		meksikolainen	
Pizzeria Dedo's	Mannerheimintie 29	x				italialainen	pizzaa
Ravintola Hong Kong	Sallinkatu 3		x			kiinalainen	
Cafe Damascus	Savilankatu 1			x		syyrialainen	
Lehtovaara	Mechelininkatu 39	x			x	suomalainen, kans.väl.	klassikkoravintola Viipurista

Hong Ye	Linnankoskenkatu 11 B		x			aasialainen	
Messenius	Messeniuksenkatu 7	x			x	suomalainen	
Hokkaido Sushi	Mannerheimintie 100		x			japanilainen	sushi
Mountain	Nordenskiöldinkatu 8		x			nepalilainen	
Sportsbar Töölö	Mannerheimintie 98						sporttibaari
Stadin Ravintola	Mannerheimintie 47	x					pizza, kebab
Phad Thai Restaurant	Urheilukatu 36		x			thaimaalainen	
Mario's	Nordenskiöldinkatu 11-13	x				italialainen	
Bambu	Nordenskiöldinkatu 11-13		x			aasialainen	
Thai O'Cha	Mannerheimintie 49		x			thaimaalainen	
Karhu Ministeri	Mannerheimintie 51						baari, pizzeria
Viisi Penniä	Mannerheimintie 55	x				suomalainen	perinteinen

Liite 3. Vaasankadun liikehuoneistokartoitus 1974–2017

	kesä 1974	kesä 1997	11.10.2015	10.6.2017
5	Kukkura-kauppa	tyhjä	Ravintola Iltakoulu	Ravintola Iltakoulu
	Lastenpukimo Tuomi-nen	Vailla vakituista asun-toa ry	Vertais- ja vapaaeh-toistoiminnan kes-kus/Vailla vakinaista asuntoa ry	Vertais- ja vapaaehtois-toiminnan keskus/Vailla vakinaista asuntoa ry
7	Kampaamo Salon Ma-rie	Olutravintola Hilpeä Hauki	Olutravintola Hilpeä Hauki	Olutravintola Hilpeä Hauki
	HM-Baari	Kampaamo Salon MK	CombatRock Shop	BB7 (Parturi-Kam-paamo)
	Pakettiautovuokraamo			
9	Elannon Kemikali	Isännöintikeskus Oy	SPP Isännöintikeskus	Tyhjä
	Valovisio Väisänen	Lakitoimisto Aviaclean Oy	Lakitoimisto Aviaclean Oy	Tyhjä
	Elannon Pullapuoti	SPP	Soi Soi Kasvisravintola	Soi Soi Kasvisravintola
	Sirolan Säätiö	Video-radiohuolto Reijo Rantakari	Parturi-Kampaamo Zeidi	Parturi-Kampaamo Zeidi
		tyhjä	Korphai Thai Market	Tyhjä
			Atelje-Ompelimo	Atelje-Ompelimo
11	Koneveljet Oy	Käytettyjä huonekaluja	Kampaamo Fine & Dandy	Kauneushoitola Alma
	Nylox tekstiililiike	Naisten käytettyjä vaat-teita		Kahvila (Cafe Pegueno? Kampaamo Fine & Dandy?)
	Yleispuu (toimisto, J. Paakkanen Ky)	Lakiasiaintoimisto Lah-delma & Seitola		
13	Pesu- ja silytysliike A. Rautelin	Parturi	Street Gastro Ravintola	Street Gastro Ravintola
	Kampaamo Salon Sini	Kampaamo Salon Sini	Arkkitehtistudio Liike	Arkkitehtistudio Liike
	Tekstiililiike Kovalainen	tyhjä	Parturi-Kampaamo Sa-lon Sina	Parturi-Kampaamo Sa-lon Sina
	Ruokatavarakauppa V. Tuominen	Matkatoimisto	Hieronta ja akupunktio	Hieronta ja akupunktio
15	Second hand shop (Pelastusarmeija)	tyhjä	Sorbus Taidegalleria	Sorbus Taidegalleria
	R-kioski	Sunex (siivoustarvik-keita)	Just Vege Kasvisravin-tola	Just Vege Kasvisravin-tola

	Insinööritoimisto-Hissitekniikka	Suomen Juho Tietokone	Matkatoimisto Balt-Tur	Matkatoimisto Balt-Tur
	Ky Neliapila	Nefer Nefer	VG Vegekauppa	VG Vegekauppa
	TH-lävistys	Studio Divine (kampaamo)	Håt Data Huolto	Håt Data Huolto
17	(ei taloa)	Kalliohoivi (lounasravintola)	Bar Kalliohoivi	Bar Kalliohoivi
		tyhjä	Kodinkonetiimi S & T Kumpula	Kodinkonetiimi S & T Kumpula
19	K-Valinta M. Savinainen	Mini Grilli (lounasravintola)	Tuk Tuk Thaimaalainen ravintola	Tuk Tuk Thaimaalainen ravintola
	Kello- ja kultaliike T. Sundman	Vaasankadun varaosa	City Kebab Pizza	City Kebab Pizza
	Ihannematkojen toimisto (tyhjä)	Sport kioski	Flower Massage & Spa Hieronta	Flower Massage & Spa Hieronta
	Kari-Baari	Susanna Q (sex tavaratalo)	Susanna Q Sex Shop	King Kebab Fast food
21	Kioski	tyhjä	Hot Girls – Private Striptease DVD:t – Sex shop – Girls	Hot Girls – Private Striptease DVD:t – Sex shop – Girls
	Tekstiili-liike Te-Pa A.Westerback	tyhjä	Diiva – Liveshow – Top Girls	Diiva – Liveshow – Top Girls
	Autoradio Becker	tyhjä	Fantasy Ladies – Private Show – Body hieronta – Domina	Fantasy Ladies – Private Show – Body hieronta – Domina
	tyhjä	tyhjä	Dream Girls – Private Show – Body hieronta – Domina	Dream Girls – Private Show – Body hieronta – Domina
	Pesula Asu-Pika-Pesu	tyhjä	Studio	Studio
	Kaukosen Kukka ja Si-donta	Pub Heinähattu	Pub Heinähattu	Pub Heinähattu
23	Vesijohtoliike Anttila	Tietobusiness Fin Oy (ATK-tukku)	Massage	Thai Massage
	Kemikalikauppa		Kallion rakennusliike Oy	Kallion rakennusliike Oy
	Hammasteknikko Asposolo	Stereodivari	Sweet Ladies Private Show	Sweet Ladies Private Show
	Lihaa V. Lahtinen			
25	Lukkohuolto	Parturi-kampaamo Ramona	(Myytävänä, ent. Parturi-kampaamo)	Levant – Middle Eastern Street Food
		Kauneushoitola	Kauneushoitola Lähde	Kauneushoitola Lähde

		tyhjä	Siima Baari	Siima Baari
		tyhjä	? (Welcome-teksti, kukkateippaukset)	Relax Aroma
27	Alennusvalinta Mini- mani Oy	Nanso MM-tekstiili	Pieni Leffakauppa	Pieni Leffakauppa
	Parturi Synnöve Grön- berg	Parturi	Parturi-Kampaamo Ra- mona	Parturi-Kampaamo Ra- mona
29	HOK	Kallion Liha	Bar Molotow	Bar Molotow
		R-kioski	R-kioski	R-kioski

talo	kesä 1974	kesä 1997	11.10.2015	10.6.2017
2	(ei taloa)	Sesto	Fitness24Seven	Fitness24Seven
		tyhjä	Kauneushoitola Salon Elery	SB Lux – Sandra Beauty Kosmetologi
			Massage	Massage
4	Kodinkoneiden nouto- huolto	Sex Shop	Thai Hieronta Jiravan Phunsap	Parturi Dio
	Siirtomaa Olkkonen	East Food (suljettu toistaiseksi)	Tattoo Nation	Tattoo Nation (suljettu toistaiseksi vesivahingon vuoksi)
	Pengerkadun präs- säämö	Kultapalmu (kahvila)	Kultapalmu (ravintola)	Kultapalmu (ravintola)
	Snack Bar	Paperikauppa	Kiinteistö-Pentti Oy LKV	Kiinteistö-Pentti Oy LKV
6	Elintarvike L. Ranta	Casablanca (video- vuokraamo)	Levykauppa Äx	Levykauppa Äx
	Kukkakauppa Eva	Kukkakauppa Eva	Face Helsinki (kosme- tiikkaliike)	Face Helsinki (kosme- tiikkaliike)
	ALS-Auto Oy	Vakopi Oy (käytettyjä kodinkoneita)		
8	Kaarelan radio- ja ko- neliike	Apollo Express (pizza- ja kebab-ravintola)	Apollo Pizzeria	Apollo Pizzeria
	Jalkinekorjaamo A. Juutilainen	Suutari M. Väisänen Ky	Solmu Pub	Solmu Pub
	Haapalan huonekalu- tehtaan tilausnäyttely	tyhjä	Kallion Kiinteistöhuolto Oy	Kallion Kiinteistöhuolto Oy
10		Ravintola Kustaa Vaasa	Ravintola Kustaa Vaasa	Ravintola Kustaa Vaasa
		tyhjä		
12	Baari-Ruokaa	tyhjä	Pimp My Booty – Me We -tuotemerkin lahja- kauppa	Pimp My Booty – Me We -tuotemerkin lahja- kauppa
	Kirjoja, lehtiä, tupakkaa	tyhjä	Kallion B12 Music Bar	Kallion B12 Music Bar

	Fysikaalinen hoitola	tyhjä		
14	Mattoliike Matto-Kari	Kultareuna ry	Made in Kallio	Roots Helsinki – Yoga. Cake. Life.
	Sörnäisten Foto	tyhjä	LuLu	Tyhjä?
	varasto- ja työhuone	Klassista hierontaa	Fysikaalinen hieronta Massage	Tropical Massage
16	(ei liikehuoneistoja)	(ei liikehuoneistoja)	(ei liikehuoneistoja)	(ei liikehuoneistoja)
18	Palapuoti	Alexsandria (live strip tease)	Oriental Private Massage	Oriental Massage
	Sävel-Radio	Fysikaalinen hoitola L. Nurmela Ky	Alpin Fysioterapia	Alpin Fysioterapia
	Maskuliini Oy	Omalääkäri MJ Oy	Omalääkäri MJ Oy	Tyhjä
			Viva la Vida Bar	Viva la Vida Bar
20	Vaatetushuone (mies-ten)	tyhjä	?	(Myydään liiketila)
	Ruokatavarakauppa	tyhjä	Permiso Oy (rakennus-saneeraus)	Permiso Oy (rakennus-saneeraus)
	Liisan Kala	tyhjä	Antikvariaatti Pihlajis-ton	Antikvariaatti Pihlajiston
	Tipin Maito ja Leipä	tyhjä	Riina Massage	Riina Massage
	Taloustavaraliike	Osto- ja myyntiliike Ajan Tawara	Osto- ja myyntiliike Ajan Tawara	Osto- ja myyntiliike Ajan Tawara
	Vaatetushuone (nais-ten)	Parturi-Kampaamo Hiuskarva	Parturi-Kampaamo Hiuskarva	Parturi-Kampaamo Hiuskarva
	Kampaamo A. Korpioja	Nanso MM-tekstiili	Paroni Antiikki ja De-sign	Paroni Antiikki ja Design
	Huonekaluliike			

Liite 4. Haastattelurunko

Taustaa:

1. Haastateltava ja hänen oma "historiansa"
 - a. Etunimi ja työtehtävä
 - b. Kyseisessä ravintolassa: Kuinka kauan olet itse ollut töissä tässä ravintolassa?
 - c. Alueella: Kuinka kauan olet asunut alueella?
2. Millainen Vaasankatu on sinusta ravintolakatuna?

Ravintolasta:

1. Historia, paikan valinta:
 - a. Milloin ravintolanne on avattu Vaasankadulla / Aleksis Kiven kadulla?
 - b. Tiedätkö / osaatko sanoa, miksi ravintola on perustettu juuri Vaasankadulle / Aleksis Kiven kadulle?
 - c. Mitä syitä paikan valinnalle? Sijainti? Hinta? Asiakaskunta?
2. Ravintolan "tyyppi" – miten luonnehtisit sitä?
3. Tarjonta
4. Asiakaskunta:
 - a. Millainen ravintolan asiakaskunta on?
 - b. Kenelle ravintola on suunnattu?
 - c. Onko kanta-asiakkaita?
 - d. Ovatko asiakkaat lähiympäristöstä / muualta?
 - e. Onko asiakaskunnassa tapahtunut muutoksia vuosien varrella?
 - f. Millaisia? Mistä muutokset voisivat johtua?
 - g. Muita mahdollisia tapahtuneita muutoksia?

Ravintolatarjonta alueella:

1. Miten luonnehtisit ravintolatarjontaa alueella / kadulla?
2. Millaisena näet ravintolan ympäristön / lähialueen ravintolan asiakkaiden kannalta? Entä ravintolan?
3. Vaikuttavatko esim. ravintolan naapuruston muut liiketilat ja niiden asiakkaat ravintolan toimintaan?
 - a. Synergiaetuja?
 - b. Välttelyä?

Alue ja sen maine:

1. Miten kuvailisit aluetta / kaupunginosaa, jolla ravintola sijaitsee?
 - a. Millaisia hyviä puolia?
 - b. Millaisia huonoja puolia?
2. Millainen maine alueella / kaupunginosalla mielestäsi on?
3. Vastaako maine mielestäsi todellisuutta? Perustele.
4. Onko maineessa tapahtunut aikojen kuluessa muutoksia? Millaisia?

Vaasankadun ruokamaine:

1. Millaisena näet / koet Vaasankadun maineen?
2. Onko maine muuttunut työskentelysi aikana?
3. Onko Vaasankadun maineella ollut vaikutusta ravintolan toimintaan?
 - a. Asiakkaisiin?
 - b. Tarjontaan?
 - c. Valikoimiin?
 - d. Aukioloaikoihin?
 - e. Johonkin muuhun?
4. Oletteko itse pyrkineet aktiivisesti vaikuttamaan maineeseen jollain lailla? Miten?
5. Onko Vaasankadulla mielestäsi omanlaisensa ruokamaine? Millainen se on?

Tulevaisuus:

1. Alueen tulevaisuudennäkymät: Millainen Vaasankatu on 10 v. päästä?
2. Ovatko ravintola-alan muutokset erilaisia täällä kuin muualla Helsingissä?